JAMIE OLIVER

Stafford Hildred
Tim Ewbank

Stafford Hildred
Tim Ewbank

Confidenţial
JAMIE OLIVER

Biografia celui mai îndrăgit bucătar din Marea Britanie

Traducere din limba engleză de
Andreea Iolu
şi
Marius Chitoşcă

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României
HIDRED, STAFFORD
Confidenţial, Jamie Oliver : biografia celui mai îndrăgit bucătar din
Marea Britanie / Stafford Hildred, Tim Ewbank; trad.: Iolu Andreea, Marius Chitoşcă - Bucureşti : Curtea Veche Publishing 2009 ISBN 978-973-669-844-5

I. Ewbank, Tim
II. Iolu, Andreea (trad.)

III. Chitoşcă, Marius (trad.)

641.568(420).OliverJ.
929 Oliver.J

Coperta: GRIFFON AND SWANS www.griffon.ro

© CURTEA VECHE PUBLISHING 2009, pentru prezenta versiune în limba română

ISBN 978-973-669-844-5

CAPITOLUL UNU

UN DEBUT PRECOCE

The Cricketers, un han agreabil din pitorescul sătuc

Clavering, aflat chiar în inima comitatului Essex, arată ca un pub englezesc autentic. în clădirea elegantă, din lemn, ce datează din secolul al XVI-lea, plină ochi de muşterii satisfăcuţi, atmosfera este caldă şi primitoare. Varietatea de beri englezeşti de calitate care se vând aici este foarte mare. Există şi o extraordinară pivniţă de vinuri, iar la bucătărie se pregătesc zilnic feluri de mâncare excelente. Nu e deloc de mirare că proprietarii, Trevor şi Sally Oliver, au primit aprecieri pentru ospitalitatea şi talentul lor culinar din partea English Tourist Board, Egon Ronay, Michelin, AA, mai exact de la aproape oricine care a fost suficient de norocos să fi mâncat vreodată acolo. Cei doi mai au însă şi o altă marfă de care să fie mândri — vor-băreţul lor fiu, Jamie.

între timp, băiatul a ajuns faimos în toată lumea, fiind cunoscut sub numele de *The Naked Chef*[1] şi

1 Numele emisiunii prezentate de Jamie şi al uneia dintre cărţile sale. Propunerea i-a aparţinut producătoarei de

devenind un adevărat fenomen de televiziune care a atras atenţia a milioane de telespectatori, din Sidcup până în Sydney. Cel mai înviorător serial culinar al ultimelor zeci de ani şi-a atras un public fidel, prin felurile de mâncare rapide şi delicioase preparate de Jamie şi prin prietenii săi plini de energie. Dar unii clienţi cu memorie bună îşi amintesc ziua în care Jamie, un băiat de 10 ani, complet necunoscut pe atunci, a reuşit să gonească atât personalul cât şi clienţii din The Cricketers în numai cinci secunde. Plictisit în lunga vacanţă de vară, Jamie s-a gândit că ar fi o idee amuzantă să arunce în bar câteva bombe cu sulf. Cu siguranţă, avea să îi distreze pe prietenii lui din sat, care se adunaseră în jurul lui şi îl încurajau. Nici nu s-a gândit prea mult la consecinţe, mai ales că era mereu pus pe şotii. Pungaşul, nedându-se în lături de la nimic, nu s-a putut abţine să nu comită isprava. Apoi a luat-o la goană împreună cu micii lui prieteni.

între noi fie spus, Trevor Oliver, harnicul proprietar al localului, nu prea a gustat gluma. Potrivit unor martori de nădejde care au asistat la scena respectivă, tatăl lui Jamie scotea fum pe urechi de supărare. Trevor era din cale-afară de furios pentru că, din cauza mirosului atât de groaznic, clienţii săi au zbughit-o mai iute decât în cazul unui incendiu. Din primul moment în care s-a simţit mirosul, hanul s-a golit în doar câteva minute,

---

televiziune Patricia Llewllyn, şi nu are nicio legătură, cum s-ar putea crede, cu nuditatea *{naked,* în engleză, înseamnă „gol“, „dezbrăcat"), ci cu stilul lui Jamie de a găti (deschis, liber, fără secrete şi convenţii) *{n. red.).*

până la ultimul client care a luat-o la goană spre parcare. Atât de rău era. De după un gard, Jamie şi prietenii lui priveau toată scena râzând în hohote.

Prietenilor din sat li s-a părut că fapta lui Jamie era cea mai amuzantă ispravă făcută vreodată, aşa că au luat-o la goană spre casă, pentru a le povesti fraţilor şi surorilor lor. Dar, rămas singur, Jamie văzu cum veselia i se transformă repede în groază pe măsură ce oamenii, bombănind şi amenințând, se urcau în maşini şi părăseau localul. Lacrimile îi şiroiau pe faţă după ce văzuse în faţa ochilor rezultatele festei sale. Şi puţin câte puţin, chiar la acea vârstă fragedă, Jamie înţelese consecinţele depline ale faptei sale. Era conştient că golind pubul în doi timpi şi trei mişcări afectase grav afacerea familiei.

Jamie îşi aduce aminte foarte limpede ce a urmat. „Treizeci de oameni au plecat fără să plătească, iar tata m-a zvân- tat în bătaie. Asta e singurul lucru pe care îl regret şi pentru care cred că ar trebui să-mi cer iertare. A fost ceva absolut de neîngăduit. “

Trevor era furios că băiatul lui se arătase atât de nechibzuit cu afacerea familiei. N-a ezitat câtuşi de puţin să-şi pedepsească aşa cum se cuvine energicul fiu. Dar nu i-a fost uşor s-o facă fără să îl privească în ochi, deoarece ştia că, dacă ar fi făcut-o, ar fi izbucnit în râs mai mult ca sigur.

Trevor Oliver are exact acelaşi tip de simţ al umorului nestăvilit ca şi fiul său. Şi dacă isprava cu bomba cu sulf s-ar fi petrecut în oricare alt local, s-ar fi distrat cu siguranţă foarte bine. Dar în propriul pub, la prânz, o oră de vârf, nu-i venea să creadă că Jamie putuse să facă o asemenea prostie. Şi i-a luat

ceva timp să vadă şi partea hazlie a faptei lui.

Dar pe lângă asta, nu-i stătea în fire să facă aşa ceva. Desigur că avusese dintotdeauna un impetuos simţ al umorului. Dar toţi cei din Clavering care îl ştiau pe Jamie Oliver de mic şi-l amintesc vesel, prietenos, pus pe şotii, un copil care nu ar fi fost în stare să comită gesturi necugetate prin care să-şi păgubească harnicul tată.

„Am crescut într-un loc minunat, spune Jamie, fără să-i pese câtuşi de puţin de cât de banal ar putea să sune vorbele sale. Şi am avut o copilărie minunată, cu o familie minunată. “

Sătenii au fost la început oarecum nemulţumiţi de noii proprietari ai localului, cărora le păsa de bucuria clienţilor de a găsi o cârciumă care să se închidă abia către dimineaţă. Trevor Oliver era hotărât să facă mult mai mult decât să le zâmbească celor câţiva clienţi în vârstă, care se lungeau cu dragă inimă la vorbă cu halbele de bere în faţă. Astfel, el a renovat localul din temelii, aducând şi o mulţime de îmbunătăţiri de structură.

Şi totuşi Trevor şi Sally au fost dintotdeauna conştienţi de impactul pe care aveau să-1 aibă toate modificările lor. Ştiau că aveau nevoie să atragă clienţi noi, care ar fi venit să se bucure de meniul din ce în ce mai bogat, dar şi-au făcut timp şi pentru cei din partea locului, care considerau The Cricketers un loc de socializare. Chiar şi acum, ei fac tot posibilul să-i facă să se simtă la fel de bine atât pe clienţii care vin să savureze în tihnă o halbă de bere sau două, cât şi pe cei care comandă o masă completă.

The Cricketers rămâne o parte esenţială din

Clavering. Este o aşezare uitată de lume şi liniştită, departe, din fericire, de principalele artere rutiere care traversează comitatul, precum autostrada MII. încă mai este genul de loc în care toţi locuitorii îşi cunosc vecinii şi îşi poartă de grijă unii altora. Maşinile şi locuinţele rămân adesea descuiate. A fost cu siguranţă un loc idilic în care să-ţi petreci copilăria. încă de mic, Jamie a fost un animal social nepotolit, aflându-se mereu în mijlocul unui grup vioi de derbedei. Cele mai vechi amintiri ale lui sunt despre zilele în care hoinărea liber prin acele ţinuturi frumoase, împreună cu grupul lui de prieteni. îşi petreceau mai tot timpul cu folos, şterpelind mere sau săpând ascunzători şi jucându-se de-a *cowboy-'ii* şi indienii în pădure. Fermierii din zonă îi cunoşteau pe băieţi şi le treceau cu vederea năzbâtiile. Deşi, din punct de vedere geografic, Clavering se află în comitatul Essex, teritoriul său paşnic şi netulburat pare un tărâm complet diferit de imaginea mai cunoscută a zonelor urbane din Essex, ca Billericay sau Basildon.

„N-am avut niciodată de furcă cu băieţii ăştia", declara un sătean mai vârstnic, care ne-a rugat să-i spunem, simplu, Dan. „Jamie era un copil foarte de treabă. într-o zi, când soţia mea era bolnavă, iar eu eram plecat la lucru, a bătut la uşă şi a întrebat-o dacă avea nevoie de ceva de la magazin. Nimeni nu-i spusese să facă asta. Avea doar 11 sau 12 ani pe atunci, dar ştia că soţia mea se afla închisă în casă toată ziua şi voia s-o ajute. I-a adus câte ceva de la piaţă, după care au stat de vorbă toată ziua. Soţia mea era o foarte bună bucătăreasă şi obişnuiau să petreacă împreună ore întregi vorbind despre reţete

şi feluri de mâncare. Ştia nişte reţete tradiţionale foarte vechi, pe care le-a învăţat de la mama ei. Nu sunt incluse în nicio carte de bucate, le ştia pur şi simplu pe de rost, iar Jamie era fascinat de lucrul ăsta. Dorea mereu să ştie cât de bine picase un anumit fel de mâncare la o ocazie importantă sau la alta şi ei îi făcea mare plăcere să povestească. N-am mai cunoscut niciun băiat care să se arate interesat de astfel de lucruri.

Soţia mea se trăgea dintr-o familie mare de agricultori din Norfolk şi obişnuia să-i povestească lui Jamie despre mesele importante pe care le pregăteau la ocazii deosebite precum Crăciunul sau atunci când vânatul era pe pământurile lor. îi plăcea la nebunie să o audă vorbind despre cum trebuia ea să jumulească 20 de fazani până în zori pentru ca a doua zi să aibă vreme să termine totul la timp înainte ca vânătorii să se întoarcă seara acasă. Tânărul Jamie era foarte curios din fire, da, chiar aşa, iar când ajungeam eu acasă soţia mea recunoştea că era terminată de numărul mare de întrebări la care fusese nevoită să răspundă. Băiatul însă obişnuia să vină în vizită destul de des şi era mereu plin de viaţă şi foarte vesel."

Părinţii lui Jamie sunt originari din Southend, loc în care s-a născut şi el pe 27 mai 1975, chiar în ziua când tatăl său îşi sărbătorea a douăzeci şi una aniversare. în glumă, Jamie i-a povestit unui reporter că, de fapt, fusese conceput la capul debarcaderului din Southend.

„Nu am vorbit serios, dar ştirea a ajuns să fie publicată", afirma Jamie. „Când a apărut, m-a sunat

mama să mi se plângă, spunând că toată lumea avea să o considere acum o prostituată. Dar îl auzeam şi pe tata râzând pe înfundate." Mama lui Jamie, născută Palmer, a lucrat într-o bancă înainte să-l întâlnească pe tatăl lui, după care şi-au unit destinele, atât în viaţa privată, cât şi în administrarea unor puburi şi restaurante. Cei doi sunt şi astăzi la fel de devotaţi unul altuia ca în prima zi.

La început, Sally a fost impresionată de licărul ochilor lui Trevor şi de firescul umorului său cald. Trevor a fost doar unul dintre numeroşii bărbaţi cărora le-au sărit în ochi frumuseţea blondei Sally şi silueta ei atrăgătoare. Dar primul lucru de care s-a simţit ea atrasă a fost abilitatea lui de a o face să râdă.

în cercul lor de prieteni, se ştie că familia Oliver are cea mai fericită căsnicie. Trevor s-a arătat a fi încântat după ce şi-a dat seama, la puţin timp după ce s-au cunoscut, că şi ea îi împărtăşea entuziasmul pentru dezvoltarea unei afaceri solide împreună. „Nu toată lumea vrea să lucreze cu soţul sau soţia în fiecare zi din săptămână, spune Trevor. Unii oameni se bucură de timpul pe care îl petrec singuri, dar pentru mine şi Sally faptul că lucăm împreună a fost un soi de bonus."

Prietenii din copilărie nu sunt deloc surprinşi că această căsnicie a mers ca pe roate. Trevor îşi dorise dintotdeauna să pună bazele unei afaceri de familie şi le vorbise adesea de ziua în care avea să-şi conducă propriul său pub sau restaurant. „Dintotdeauna a dat dovadă de un entuziasm uimitor şi de o încredere de neclintit în propriile

sale puteri, declara un prieten din Southend. E genul de om care crede că oricine poate realiza orice, atâta timp cât face tot ce îi stă în putinţă în acest sens. Nu dă doi bani pe cei plângăcioşi sau leneşi şi nici pe cei care dau vina pe alţii pentru nereuşita lor. Ştiam că va reuşi în viaţă, iar după ce a întâlnit-o pe Sally şi s-a căsătorit cu ea, am fost încă şi mai sigur de asta. Ea e un fel de versiune feminină a lui. Deşi foarte drăguţă şi cochetă, în sinea ei este o femeie foarte puternică şi concentrată pe ceea ce vrea. Nu prea s-au schimbat nici unul nici altul în timp."

Relaţia dintre Trevor şi Sally Oliver, recunoscută ca fiind una fericită şi de durată, l-a influenţat profund pe Jamie. De mic copil a observat că părinţii lui se bucură din plin de viaţă şi râd foarte des. „Deşi au fost mereu foarte ocupaţi, şi-au găsit întotdeauna timp unul pentru celălalt şi pentru distracţie, spune Jamie. Presupun că n-ar fi putut să lucreze cot la cot fără să se fi înţeles bine, dar era mai mult de-atât. Şi eu şi sora mea, Anna-Marie, luam parte la distracţia generală şi, atâta vreme cât ne aflam înăuntrul pubului, mi se părea că nimeni din exterior nu ar putea vreodată să distrugă micul nostru univers."

The Cricketers a fost complet renovat, din temelie, de către familia Oliver. Au cumpărat bătrânul pub adormit şi sărăcăcios pe când Jamie era încă un copil. Ştiau că va fi un proiect de lungă durată, dar şi-au dat seama de potenţialul acestui pub cenuşiu şi adesea gol, într-o vreme în care mâncarea de pub însemna o selecţie de aperitive în

alte localuri. Jamie a avut multe de învăţat din exemplul tatălui său.

Pentru Jamie, tatăl este un adevărat erou şi o sursă de inspiraţie, graţie încrederii nelimitate în sine. „Tata m-a învăţat să cred că orice este posibil, spune Jamie simplu.

Bătrânul este un super-erou. Este cu siguranţă un exemplu viu pentru mine, despre cum ar trebui să mă port şi să acţionez. Dacă spune că va face un lucru, Poc!, s-a şi făcut. Mie nu-mi iese întotdeauna, dar învăţ tot timpul şi sper că sunt măcar pe jumătate la fel de bun ca el.

Tata a fost cel care a inventat cu adevărat gastronomia în puburi, acum 25 de ani. The Cricketers era de mult pe ducă, iar când a ajuns el în Clavering pubul era dezgustător. Era o cârciumă amărâtă unde se bea în neştire, iar localnicii cereau nota pentru o consumaţie demnă de cartea recordurilor."

Amintirile lui Jamie din copilărie sunt despre munca asiduă a părinţilor lui. Părinţii unora dintre prietenii lui ajungeau acasă la ora cinci, după care se prăbuşeau în faţa televizorului. Alţii rămâneau tolăniţi în fotolii întreaga zi, fără să mai mişte un deget. Indiscret din fire, Jamie venea acasă şi le istorisea părinţilor tot soiul de poveşti despre stilurile de viaţă ale unor oameni delăsători. Dar tatăl lui îi explica simplu, dar cu convingere, că, dacă vrei să obţii ceva în viaţă, trebuie să şi munceşti. Lui Trevor Oliver nu-i plăcea să îi critice pe cei mai fără tragere de inimă din Clavering. Tactul permanent pe care trebuie să îl afişeze o gazdă bună îl învăţase

pe Trevor să evite orice subiect controversat. în schimb, el a ales să îşi transmită mesajul prin forţa exemplului.

La The Cricketers, aflat într-o stare deplorabilă până la sosirea părinţilor lui, Jamie a putut învăţa ce înseamnă să munceşti din greu. Dar Trevor şi Sally Oliver înţelegeau adevăratul potenţial al localului şi visau la refacerea vechiului han, readucându-i splendoarea pierdută. Şi au ştiut că nu-şi vor putea împlini visul niciodată vânzând numai băutură. Viitorul era mâncarea gătită şi nu genul de „supe la plic", care încă predominau în puburile engleze de la mijlocul anilor ’70. Familia Oliver voia să servească cele mai bune feluri de mâncare din regiune.

Jamie a crescut văzând cum visul părinţilor lui se împlinea încet, dar sigur. „Tata a conceput un meniu şi a scos o plăcuţă afară, spune Jamie. La început, oamenii treceau nepăsători. Dar apoi s-a oprit o persoană, apoi două, trei, patru şi oamenii au început să cumpere. A existat un moment de cotitură când aveam vreo 6 ani. A angajat un bucătar renumit din Southend, căruia îi dădea un salariu mai mare decât al lui şi al mamei mele la un loc, până când a crescut renumele pubului. A început cu 30 de locuri la masă, apoi a ajuns la 40 de locuri la masă şi curând numărul lor a crescut tot mai mult. După 20 de ani, la The Cricketers se servea cea mai bună mâncare de pub din Essex. Acum, când îmi aduc aminte cum au pornit lucrurile, mă simt mândru şi impresionat de cât de repede au evoluat lucrurile. Pentru mine, tata este

un adevărat guru al mâncării de pub. “

Trevor Oliver nu credea în şmecherii ieftine sau în reclame costisitoare. Nu îşi putea permite aşa ceva şi dorea ca afacerea lui să se dezvolte şi să fie prin ea însăşi cea mai bună reclamă. Lui Trevor îi făcea plăcere să vadă clienţii cu zâmbetul pe buze. Ştia că aceştia erau nişte adevărate reclame vii, care îi vor îndemna şi pe alţii să vină la The Cricketers. Era însă de părere că reputaţia putea să consolideze sau, dimpotrivă, să ruineze orice firmă de catering, de aceea a făcut eforturi uriaşe să menţină ştacheta sus şi să ofere mereu mâncare de calitate superioară. Discuta deschis şi pe faţă reclamaţiile clienţilor, foarte rare ce-i drept. Chiar şi atunci când clienţii erau deosebit de dificili, Trevor ştia că întotdeauna clientul are dreptate. Dacă cineva nu era mulţumit, problema se rezolva foarte uşor, cel mai adesea cu un fel de mâncare mai pe gustul clientului dificil.

„Niciodată n-am vrut ca cineva să plece din The Cricketers nemulţumit, spune Trevor. Mi se pare un lucru de bun-simţ, dar în atât de multe afaceri clienţii par să fie consideraţi o pacoste. Pentru mine, ei reprezentau tocmai sensul eforturilor mele. Şi încă reprezintă."

Era ca şi cum ar fi trăit o lecţie despre cum să înfiinţezi şi să conduci propriul tău restaurant, lecţie de care Jamie s-a arătat foarte interesat. Mai târziu, şi-a dat seama cât de norocos a fost să poată primi o asemenea educaţie. A putut vedea cu ochii lui suişurile şi coborâşurile pe care le implică administrarea propriei afaceri. Lui Jamie i-a plăcut

dintot- deauna partea socială a acestei meserii.

„Cei mai mulţi oameni sunt interesanţi şi ai ce vorbi cu ei, dacă ştii cum să-i iei, spune el. Tata era pur şi simplu strălucitor în a-i face pe oameni să se simtă bineveniţi. îi făcea să se simtă ca şi cum erau nişte oaspeţi de seamă în casa noastră, ceea ce, de fapt, şi erau. Şi, deloc surprinzător, mulţi oameni care la început au fost nişte simpli clienţi s-au transformat în prieteni pe viaţă."

Pe măsură ce se maturiza, Jamie a început să-şi dea seama că unul dintre marile talente ale tatălui său era să păstreze în pub o anumită veselie, chiar dacă aparentă, mascând tensiunile care apăreau uneori Ia bucătărie din cauza unei pene bruşte de curent sau a unui bucătar care întârziase la serviciu.

Trevor şi Sally erau foarte conştienţi de faptul că îmbunătăţirile şi modificările pe care le aduseseră pubului din sat ar fi putut să nu fie pe placul tuturor celor din Clavering, aşa că au făcut tot ce le-a stat în puteri pentru a aduna cât mai multe păreri şi impresii de la localnici. Pentru unii clienţi mai vechi, pubul de pe vremuri era o a doua casă, locul ideal în care ar fi putut savura în linişte o halbă, dar aceştia au fost cuceriţi încetul cu încetul de bunul-gust al modificărilor şi de ospitalitatea călduroasă a locului. Pubul a devenit cu timpul un angajator important al satului, de vreme ce prima slujbă a multor tineri a fost cea de ospătar, sub supravegherea atentă a lui Trevor Oliver.

Pe vremea aceea, la ţară era greu să faci rost de peşte proaspăt, departe de orice oraş mare. Se livra

numai marţea şi joia, iar la The Cricketers în zilele respective peştele era felul principal. „îmi aduc aminte de o zi în care tata era nemulţumit pentru că o doamnă se plânsese de peşte. Mai proaspăt de atât nici că se putea. Chiar şi eu ştiam asta, deşi aveam doar 8 ani. Tata mi-a spus atunci: « Fiule, trebuie să-i educăm puţin pe oameni. Sunt pur şi simplu prea obişnuiţi cu produsele congelate.»“

în prezent, educaţia respectivă s-a cam încheiat, astfel încât la The Cricketers se vinde peşte proaspăt în fiecare zi a săptămânii şi clienţii sunt pur şi simplu încântaţi.

Bucătarii pricepuţi angajaţi la The Cricketers şi-au preparat mereu singuri orice aluat, stilul culinar era unul tradiţional englezesc, iar totul era făcut ca la carte, sub atenta supraveghere a lui Trevor. La plăcinta de carne şi măruntaie se adăuga o jumătate de sticlă de vin roşu. De la o vreme încoace, popularitatea de care beneficia The Cricketers a crescut constant. A fost nevoie de mult timp şi de multe ore de calcule financiare atente pentru a construi afacerea, la început banii fiind destul de puţini.

Dar Jamie şi sora lui n-au dus niciodată lipsă de nimic şi, pe măsură ce afacerea familiei a devenit tot mai prosperă, copiii au fost învăţaţi să fie discreţi în ceea ce priveşte economiile familiei. Unele familii ale prietenilor din copilărie ai lui Jamie erau foarte nevoiaşe, iar Jamie, deşi copil, ştia cum să-şi păstreze discreţia. A învăţat de la tatăl lui că un restaurant cu adevărat de succes nu înseamnă doar bani, ci mai ales să oferi o masă excelentă şi o experienţă plăcută clientilor.

>

Sally, mama lui Jamie, se ocupă de administrarea afacerii, dar este şi un bucătar foarte bun. Sally a avut o influenţă imensă asupra lui Jamie în anii lui de maturizare, iar printre primele sale amintiri legate de mâncare se regăsesc deserturile ei după care îţi lasă gura apă. Sally şi-a învăţat fiul să folosească ingrediente locale ori de câte ori este posibil şi şi-a petrecut ore întregi cu el în grădină sau culegând fructe de pădure. „Ştiu că nu-i nicio filozofie să-ţi dai seama că murele culese cu mâna ta nu sunt la fel ca cele pe care le cumperi de la magazin frumos ambalate. Cele dintâi au întotdeauna un gust mult mai proaspăt", spunea Jamie, multi ani mai târziu.

Lui Jamie îi plăcea să meargă cu mama lui la cules de căpşuni şi zmeură pentru gem şi budincă, şi, de obicei, i se făcea rău pentru că mânca mai multe fructe decât reuşea să digere.

în familia Oliver există o tradiţie îndelungată de a gătitului şi membrilor ei nimic nu le face mai multă plăcere decât să pregătească, atunci când se întâlnesc, mese delicioase. Ca şi părinţii lui, doi dintre unchii lui Jamie sunt bucătari, iar tuturor membrilor familiei le face plăcere să ia masa în oraş. Relaţiile de familie erau foarte strânse, iar în mijlocul lor se afla mai mereu mâncarea. Jamie iubeşte acel plăcut sentiment de apropiere pe care ţi-1 dă savurarea unei tradiţionale fripturi de duminică în sânul familiei, element nelipsit în copilăria sa, şi încearcă să includă în cărţile lui şi astfel de reţete. „Nu întorc lumea pe dos, doar încerc să vă ajut să petreceţi nişte momente plăcute

la masă." Jamie crede în importanţa reunirii familiei în jurul mesei, moment când fiecare îşi povesteşte întâmplările de peste zi în faţa unor mâncăruri bine pregătite.

Nu-i deloc de mirare că gătitul l-a interesat dintotdeauna pe Jamie. Iubea acel du-te-vino vesel al bucătăriilor şi adora să vadă cum produsele proaspete se transformau aproape instantaneu în delicioase feluri de mâncare.

Avea gătitul în sânge de la o vârstă foarte fragedă, lucru care a dus şi la unele dezastre. „Când eram copil, puneam diverse chestii în cuptorul mamei şi le lăsam acolo peste noapte. Dimineaţa, semănau cu o cenuşă vulcanică sau cu rămăşiţele unei bunici proaspăt incinerate", îşi aduce el aminte cu veselie.

Din nefericire pentru posteritate, Jamie nu îşi poate aminti foarte precis istoricul moment când a gătit pentru prima oară, deşi, în acelaşi timp, nu-şi poate aminti nici de o vreme în care să nu fi fost pasionat de mâncăruri. „Eram foarte, foarte tânăr când am început să mă simt atras de bucătărie, spune el. La 8 ani am început să gătesc în mod regulat, ca o distracţie de weekend. Dar când eram foarte mic, mama m-a învăţat cum să fac omletă şi mi-am dat seama că mă pricepeam binişor. A fost o satisfacţie extraordinară să creez un lucru din cu totul altceva. Eram fascinat să fac omlete cât mai bune şi, câţiva ani, numai asta am făcut. Apoi, mai târziu, am început să fac pizze mici, cu un blat îngrozitor, roşii fără gust şi brânză oribilă. Le făceam pentru prietenii mei, pe când aveam cam 7

sau 8 ani. Mi- aduc aminte că mi se păreau excelente, când, de fapt, erau groaznice. Apoi am făcut o tartă cu fructe şi parcă totul a început de atunci."

Prietenii din copilărie îşi aduc aminte că The Cricketers era locul neoficial de întâlnire al găştii lor. Mereu se găsea pe acolo câte un pahar de limonadă sau ceva delicios de mâncat.

„Parcă eram mereu înfometaţi, afirma un vechi prieten, aşa că era normal să ne adunăm acolo unde am fi putut să primim ceva de mâncare. Tatălui lui Jamie nu-i plăcea să-i încurcăm clienţii, dar dacă pubul era închis sau mai gol, intram înăuntru şi nu cred să fi ieşit vreodată de acolo cu mâna goală. Ni se părea pur şi simplu un loc distractiv unde ne simţeam bine. Şi mâncarea era mereu grozavă. Jamie ne punea mereu să gustăm noi feluri de mâncare. îmi aduc aminte când Jamie ne-a adus nişte dovlecei şi era absolut încântat de această legumă nouă şi ciudată care, după părerea noastră, avea un gust cam ciudat. Numai pe Jamie ar fi putut să-1 entuziasmeze nişte dovlecei. Dar ne dădea şi creveţi şi pulpe de pui şi tot felul de lucruri care ne lipseau acasă. Nouă întotdeauna ne era foame, aşa că Jamie era tare popular."

încă de la o vârstă foarte fragedă, Jamie îşi dorea din tot sufletul să se alăture prietenilor din bucătărie. în ochii lui curioşi, bucătarii erau persoanele cele mai fascinante din lume. Mergeau de colo-colo strigând comenzile şi punând la cale extraordinare festinuri culinare, vorbind în acelaşi timp în gura mare şi rostind grosolănii care nu pot fi

reproduse. Jamie nu prea le înţelegea glumele, dar s-a distrat de minune atunci când, într-o zi, tatăl lui a încercat să-1 convingă pe unul dintre bucătari să fie mai atent la limbajul folosit, între- bându-1 cu un zâmbet ironic: „De ce trebuie să găteşti în gura mare ?“ Cu părul blond, ca un adevărat îngeraş, Jamie a avut parte de multă atenţie şi din partea clienţilor. Deşi în aparenţă nu ar fi putut face rău nici unei muşte, părinţii săi ştiau prea bine câte de dureri de cap aveau să aibă parte din cauza lui.

Jamie avea numai 7 ani când aproape s-a înecat în cadă, pe când încerca neînfricat să facă o acrobaţie. „Părinţii mei de-abia cumpăraseră o cadă de colţ, aşa că m-am hotărât să o încerc, îsi aminteşte el. Mi-am luat avânt si am sărit direct în cadă, dar m-am lovit rău şi am leşinat. Mama se îmbrăca în dormitor şi, auzind zgomotul puternic, a venit să vadă ce s-a întâmplat. îmbrăcată doar pe jumătate, a luat-o la goană pe scări cu mine în braţe, a trecut pe lângă toţi clienţii uimiţi din restaurant şi s-a dus la maşină. Apoi a condus 80 de km până la spitalul din Cambridge, complet speriată. Doctorii i-au spus că eram uşor zdruncinat, dar că în afară de asta nu aveam nimic. Dar m-aş fi putut îneca foarte uşor." Nici măcar acest incident grav nu l-a putut convinge pe Jamie să îşi mai domolească spiritul aventuros şi energic. „Eram destul de zvăpăiat şi cred că, foarte probabil, acel prim accident m-a făcut şi mai necugetat, pentru că am comis-o din nou, a spus Jamie. La puţin timp după accidentul din baie, m-am gândit să încerc să zbor, pentru că eram fericitul posesor al unei perechi de pijamale cu Superman. Am luat-o la

goană pe scări, dar m-am lovit şi am leşinat din nou. De data asta însă, mama nu şi-a mai pierdut timpul ducându-mă la spital, ci la medicul generalist din sat. Până să ajungem la cabinetul medical, îmi revenisem şi m-au trimis acasă după un consult de rutină." Jamie recunoaşte acum cu sinceritate că n-ar vrea nici în ruptul capului să aibă grijă de un copil cum a fost el.

„Când eram mai mic, visam că pot zbura. îmi amintesc destul de limpede că pe la 5 ani visam că plutesc deasupra canapelei. în imaginaţia mea aprinsă, simţeam că pot să plutesc oriunde voiam să merg. Din cauza asta, am avut parte de tot soiul de aterizări forţate dureroase, până când am realizat în sfârşit cât de tare era pământul!“

Lui Jamie îi plăcea atmosfera din pub, mereu plin de oameni, ca un furnicar într-un constant du-te-vino, şi voia, din toată inima să fie şi el în miezul lucrurilor. Tatăl lui şi ceilalţi angajaţi păreau să alcătuiască cea mai plăcută gaşcă din lume, iar Jamie îşi dorea să li se alăture. Şi, mai mult decât atât, voia să facă rost de nişte bani de buzunar. De altfel, buzunarele lui Jamie păreau să fie un fel de saci fără fund, fapt ce nu prea s-a schimbat în timp. Mereu apărea câte o maşinuţă sau o carte de benzi desenate pe care şi-o dorea, aşa că niciodată nu avea destui bani. Atitudinea pe care tatăl lui Jamie o avea faţă de bani era foarte simplă şi oarecum de modă veche. întâi munca şi apoi răsplata. Nu credea că e bine să dai bani degeaba, nici chiar copiilor tăi. Să dai bani cu nemiluita copiilor era un comportament greşit. Astfel copiii nu învaţă nimic

despre valoarea banilor şi sunt doar răsfăţaţi. Trevor Oliver este un model de tată iubitor, dar muncise din greu să construiască o viaţă mai bună pentru familia lui şi dorea să le arate copiilor săi încă de mici că, în viaţă, efortul şi recompensa sunt strâns legate.

„Voiam să am şi eu ceva bani de buzunar şi tata mi-a spus că trebuie să-i câştig mai întâi, a spus Jamie. M-am gândit că spălatul vaselor nu prea era o treabă de bărbaţi şi nu se potrivea nici cu mine, un copil de 8 ani răsfăţat. Aşadar mi-am zis că cele mai grozave activităţi aveau loc în bucătărie, acolo erau bărbaţii adevăraţi şi acolo îmi doream să fiu şi eu.“

încă de la o vârstă foarte fragedă Jamie a înţeles o lege fundamentală, anume aceea că pentru a avea o viaţă fericită şi de succes trebuie să munceşti din greu. Trevor Oliver s-a asigurat că atât Jamie, cât şi sora lui Anna-Marie şi-au câştigat banii muncind pentru ei şi era convins că acest lucru îi va învăţa să le aprecieze valoarea.

Jamie a fost fascinat de mâncare de când se ştie. La numai 8 ani, scotea fasolea din păstăi, curăţa şi tăia cartofi şi îi bătea la cap pe bucătari, cerându-le să îi dea îndeletniciri mai importante la The Cricketers. Primea opt lire pentru două după-amiezi de muncă şi era foarte încântat. „Gândiţi-vă cât de multe gume de mestecat de un penny poţi să cumperi cu banii ăştia."

‚Jamie şi-a croit drum în bucătărie şi, până la vârsta de 12 ani, chiar începuse să ne fie de folos" îşi aminteşte Trevor Oliver. Pe atunci, însă, era ceva

mai zgârcit cu laudele, deoarece fusese dintotdeauna un manager strict, care dădea sarcini precise angajaţilor, iar Jamie nu făcea excepţie, numai pentru că, întâmplător, era fiul lui. Dar Jamie muncea din greu şi învăţa ce presupune lucrul într-o bucătărie. „La numai 14 ani, era ceva obişnuit ca el, împreună cu un alt bucătar, să gătească 100 sau 120 de porţii de mâncare într-o duminică seară", menţiona cu mândrie mai târziu, tatăl său Trevor.

Jamie îşi aminteşte diferite momente din ucenicia lui într-ale bucătăriei. După calcul său, pe la vârsta de 11 ani putea deja să taie legumele ca un profesionist, iar la numai 15 ani, bucătarul-şef de la restaurantul Star din satul vecin, Great Dunmow, avea destulă încredere în abilităţile sale culinare încât să-1 pună în fruntea unei echipe din bucătărie.

Jamie şi-a petrecut o mare parte din copilărie dând o mână de ajutor în pubul tatălui său. Nu e întotdeauna uşor să trăieşti la etajul locului de muncă, dar lui Jamie îi plăcea să aibă căminul chiar acolo unde se întâmplau cele mai multe lucruri în sat. Iubea faptul că era un loc mereu plin de oameni, un du-te-vino constant. Jamie nu este o persoană solitară şi recunoaşte bucuros că se plictiseşte repede de el însuşi, dacă este lăsat singur prea mult. Părinţii lui se mutaseră şi preluaseră hanul la scurt timp după naşterea lui Jamie, aşa că el şi-a petrecut întreaga copilărie într-un mediu cât se poate de social.

Crescând astfel, Jamie a căpătat o anumită naturaleţe în relaţiile cu oameni de toate profesiile şi de toate vârstele. „Chiar a fost o experienţă

extraordinară să creşti într-un pub de la ţară şi să vezi oameni atât de diferiţi perindându-se zi de zi, spune el. Mereu avea loc câte ceva sau se întâmpla ceva. Am fost învăţaţi să zâmbim mereu şi să fim politicoşi cu oamenii, să-i facem să se simtă bineveniţi. Atât de multe metode ale tatălui meu erau corecte, încât le urmez în mod involuntar şi acum. « Oamenii vor să se simtă bine aici», spunea el şi cred că asta sună cât se poate de firesc. Dar, de-a lungul anilor, am văzut o mulţime de restaurante unde era evident că oamenii nu se simţeau în largul lor. Tata îşi iubea slujba, probabil pentru că îi plăceau oamenii. « Uneori, un simplu zâmbet e de ajuns ca să înveseleşti ziua unui client», spunea tata şi acum îmi dau seama de multe ori cât de mare dreptate avea."

Jamie nu poate suporta impoliteţea şi trândăvia în niciun local. Urăşte să audă cum Marea Britanie este considerată codaşă la acest capitol şi vorbeşte mereu cu pasiune despre ţara sa.

Lui Jamie îi plăcea să lucreze într-un loc în care alţi oameni se relaxau. Tatăl l-a învăţat cât de important este să-i asculte pe oameni, să vorbească cu ei, iar clienţii obişnuiţi din Clavering îl considerau mereu pe tânărul Jamie un partener de discuţii foarte plăcut. „Stăteam de vorbă cu bărbaţi mai în vârstă, care mă îmbiau cu câte un pahar mic de bere Guinness, astfel încât mă simţeam şi eu bărbat în toată firea."

De mic copil, Jamie a fost învăţat că trebuie să îi faci pe clienţi să se simtă confortabil încă din momentul în care intră pe uşa restaurantului. „Dacă

vin pentru prima oară, ar putea să fie puţin stânjeniţi la început, dar dacă îi faci să se simtă în largul lor cât mai repede, vor lua loc la masă, petrecând foarte bine, spune Jamie. Ştiu că sună cât se poate de simplu. Dar sunt nenumărate restaurante în care intri şi eşti lăsat să aştepţi, ca şi cum ai fi nedorit, iar lucrul ăsta te indispune complet pentru toată seara. Luarea unei mese în oraş ar trebui să fie o experienţă specială. Tata mi-a băgat în cap ideea că oamenii veneau la The Cricketers ca să se simtă bine. Deseori, sărbătoreau o zi de naştere, o promovare, o aniversare şi, dacă faci ca acel moment să fie şi mai plăcut, este cu atât mai probabil ca ei să revină şi să te recomande prietenilor.

Cred că sunt norocos pentru că îmi plac sincer oamenii, e un lucru de mare folos în viaţă, adaugă Jamie. Cei mai mulţi oameni au o latură personală plăcută sau ceva interesant de spus, singura condiţie e să faci un efort şi să încerci să afli care este acel lucru. Şi mâncarea ne apropie atât de bine unii de alţii! Tuturor ne place mâncarea bună, astfel că, dacă o poţi servi oamenilor, misiunea ta e pe jumătate îndeplinită."

Clienţii şi-1 amintesc pe Jamie ca fiind un puşti grijuliu şi mereu atent prin pub. Bryan Stephenson, un client obişnuit care venea cu maşina de două ori pe săptămână dintr-un sat din apropiere pentru a lua cina, spunea: „încă de mic, Jamie era foarte politicos şi de ajutor pentru clienţi. Venea şi ne întreba cum ni se păruse mâncarea, dacă mai voiam nişte piper sau încă ceva de băut, arătându-se cu

adevărat interesat dacă ne bucuram sau nu de masă. Ştia şi de glumă, dar chiar din fragedă copilărie semăna leit cu tatăl său. Moştenise de la el acea atenţie pentru detalii şi dorinţa de a-i fi oricui pe plac. Mulţi s-au arătat surprinşi de faima la care a ajuns, dar eu am fost mereu convins că o să ajungă departe. Din copilărie se vedea că are ceva în plus şi iese în evidenţă. Mult noroc băiete."

Şi Neil Weekes, care în tinereţe jucase fotbal la echipa din Clavering, îşi aduce aminte că Jamie „era mereu cu zâmbetul pe buze. De obicei, mergeam la pub după meciuri, iar Jamie ne servea cu peşte şi cartofi prăjiţi, deşi avea pe atunci numai 11 sau 12 ani. Era un băiat tare de treabă şi prietenos. în pub se simţea o extraordinară atmosferă de familie. Că doar nu degeaba era condus de o familie extraordinară."

Părinţii lui Jamie lucrau ore în şir ca să pună pe picioare afacerea, dar încercau mereu să se ajute unul pe altul, în aşa fel încât mereu să aibă cineva grijă de copii. Deşi locuiau deasupra unui pub plin de oameni, Trevor şi Sally au încercat dintotdeauna să păstreze puţină intimitate în viaţa lor, asigurându-se că puteau petrece în fiecare zi măcar puţin timp în sânul familiei. înţelegeau importanţa acestor mici escapade de familie.

„Este incredibil de greu să ţii un restaurant, spune Jamie. Uneori eşti nevoit să fii la datorie 24 de ore pe zi şi este greu să te relaxezi vreodată cum trebuie. Aşa că tata se asigura mereu că ne vom face timp pentru concediu împreună, în familie. Ne ducea în vacanţe an de an, în Insulele Canare, în

Cipru sau în Madeira, numai pentru relaxare şi răsfăţ.

Dar locul în care reveneam în fiecare an era Norfolk Broads[II]. închinam de obicei o ambarcaţiune cu motor şi mergeam unde vedeam cu ochii. Era extraordinar în Norfolk. Ne trezeam cu noaptea-n cap, ceaţa acoperea apa, iar atmosfera era incredibil de paşnică. Ne duceam cu bunica, cu bunicul sau cu vreun unchi. De fiecare dată ne distram de minune. Şi ambarcaţiunile erau grozave, aveau paturi extensibile, televizor, cuptor, scaune, absolut tot ce îţi puteai dori. Mi se părea fascinant. Dimineaţa, mama ne făcea chestii prăjite, foarte delicioase, pentru mic dejun. Apoi ridicam acoperişul mare al bărcii. Mereu alegeam o ambarcaţiune cu acoperişul rabatabil. Stăteam în poala lui tata şi ajutam la mânuirea cârmei. Ne opream uneori la nişte gospodării dărăpănate şi vechi ca să luăm ouă proaspete. Fermele erau la vreo doi kilometri mai sus şi puteai să pui banii într-un mic recipient lăsat acolo de proprietari, aşa făcea toată lumea. Apoi exploram sătucurile de pe drum, iar la prânz aruncam ancora într-o reţea de râuri şi bălţi care păreau să alcătuiască un lac imens. Ne făceam de cap pe lângă ambarcaţiune, înotam de jur-împrejur şi pescuiam mici bibani, ocheane şi ţipari. La sfârşitul fiecărei zile, aruncam ancora şi pregăteam un grătar în lunca de lângă râu. Era minunat."

Cel mai mult îl încânta pe Jamie libertatea pe

II Reţea de râuri, lacuri şi canale navigabile în zona comitatului Norfolk.

care o simţi în aer liber. îi place şi acum să se bucure de spaţiile deschise şi, când era mic, se plimba kilometri întregi pe jos, prin Clavering, construind ascunzişuri, explorând pădurea şi traversând pâraie. Gaşca se reunea de obicei acasă la Jamie, pentru a înhăţa cât de multe provizii putea şi apoi porneau toţi la drum prin împrejurimi. Câteodată nu se adunau decât doi sau trei, deşi, cu alte ocazii, erau şi vreo zece care colindau ţinuturile. Fermierii locali îi ştiau pe toţi după nume, le purtau de grijă şi îi lăsau în pace atâta timp cât se ţineau departe de utilajele lor. Comuniunea dintre om şi natură este încă puternică într-un loc precum Clavering; chiar şi acum Jamie este hotărât să se întoarcă aici după ce se va sătura de oraş.

Jamie era de obicei liderul grupului. Nu făcea pe şeful, dar avea o personalitate puternică, o minte ageră şi îndemânarea naturală de a-i face pe alţii să îl urmeze.

Cu cât înainta în vârstă, devenea din ce în ce mai implicat în treburile de la The Cricketers. Tatăl său ajunsese să se bazeze foarte mult pe talentul lui de bucătar şi pe capacitatea sa de a munci mult timp şi din greu. Cu dragă inimă, Jamie doreşte să înlăture speculaţiile potrivit cărora ar fi fost un soi de copil-minune în bucătărie. Adevărul este că, la început, el considera gătitul numai un mijloc de a câştiga nişte bani şi de a-şi ajuta tatăl în acelaşi timp. Bineînţeles că îi plăcea munca în bucătărie, dar insistă să adauge cu modestie: „Nu am devenit cu adevărat pasionat decât pe la vârsta de 14 sau 15 ani. La

întreceri, terminam mereu pe locul doi.“

Jamie recunoaşte că niciodată nu i-a plăcut asta, pentru că, dincolo de imaginea sa amabilă, se ascunde o fire extrem de ambiţioasă. Jamie adaugă zâmbitor: „Cred că trebuie să încerci mereu să fii cel mai bun în tot ce faci, chiar dacă e vorba fie şi numai de spălat cartofi."

Trevor şi Sally Oliver erau nişte părinţi foarte grijulii, dar puteau să fie şi severi când era cazul. Şi entuziasmul lui Jamie de a purta părul lung a fost un permanent motiv de neînţelegeri. Jamie nu putea înţelege de ce ar avea dreptul cineva să controleze un lucru atât de personal precum lungimea părului, în timp ce părinţii lui nu puteau să priceapă de ce el nu dorea să fie îngrijit ca restul copiilor.

Conflictele dureroase sunt încă foarte vii în memoria lui Jamie. „Pe la 8 ani am avut cea mai urâtă tunsoare. Aveam un păr cu adevărat grozav, cam ca al lui Ian Brown. Dar apoi tata a venit acasă cu doi puşti, coechipieri la trasul funiei, care erau tunşi milităreşte şi mi-a spus: „Nu-i aşa că arată bine ? Două zile mai târziu, tata m-a dus la frizer şi am fost tuns scurt peste tot. Intre timp a chelit, aşa că mă întreb cine râde la urmă ?“

In multe privinţe, copilăria lui a fost una idilică, iar printre amintirile sale se regăsesc case construite în copaci, ascunzători şi vesele dueluri cu jeturi de sifon atunci când, slavă Domnului, pubul se golea în sfârşit de clienţi. Unul dintre prietenii săi de pe atunci îşi aminteşte entuziasmul nestăvilit al lui Jamie pentru glume proaste. „Ii plăcea pur şi simplu să toarne găleţi de apă în capul oamenilor. I

se părea probabil că cel mai amuzant lucru din lume era să-l uzi pe altul din cap până-n picioare. Odată, ne-am ascuns după un colţ, eram trei şi aşteptam cu găleţile pregătite să îl udăm până la piele pe un alt prieten al nostru. Şi cum s-a apropiat de peretele respectiv, am şi aruncat cu apă. Numai că ne înşelasem şi, în locul prietenului nostru Dave, l-am udat pe poştaş. Tipul era ceva mai în vârstă şi chiar l-am luat prin surprindere. Era ud leoarcă şi noi eram atât de uimiţi încât nu ne-am mai gândit să o luăm la sănătoasa. Rămăsesem pur şi simplu ţintuiţi locului, cerându-ne iertare, dar în cele din urmă a început şi el să vadă partea amuzantă a situaţiei. Din fericire, era o zi călduroasă şi aproape îşi terminase tura, aşa că până la urmă n-a ieşit prea rău. Dar Jamie era foarte supărat. îi face plăcere să râdă, atât timp cât nu face rău nimănui. Sub masca lui jovială, de om aparent nepăsător, se ascunde un tip foarte sufletist. S-a îngrozit că îl udasem până la piele pe săracul poştaş, dar apoi şi-a dat seama că, dacă tatăl său ar fi aflat isprava, ar fi intrat în mare încurcătură."

Lui Jamie îi plăceau glumele, dar nu suporta exagerările de niciun fel. Unii dintre copiii mai mari din sat dezvoltaseră sportul bătutului neîncetat la uşă, determinându-i pe cei ai casei să iasă şi să vadă, bineînţeles, că vizitatorul surpriză se şi evaporase. Jamie se bucura să-i vadă pe unii dintre cei mai îngâmfaţi locuitori din Clavering deranjaţi astfel, dar era primul care se ridica împotrivă atunci când ţinta era o femeie în vârstă, care era nevoită să se deplaseze în cârje. Un prieten îşi aminteşte că Jamie a fost îngrozit când a aflat că se petrecea un

asemenea lucru. Şi după ce băieţii mai mari o luau la goană, el intra în casa bătrânei, întrebând-o dacă nu o putea ajuta cu ceva. Până la urmă i-a dus o scrisoare la poştă, iar femeia şi-a mai recăpătat astfel, fie şi măcar în parte, încrederea în natura umană. Apoi Jamie i-a convins pe torţionarii bietei femei să nu o mai pună la socoteală în următoarea rundă de şotii.

Trei dintre cei mai apropiaţi prieteni din copilărie ai lui Jamie erau copii de ţigani, ai căror părinţi veniseră în zonă atraşi de mirajul banilor ce se puteau câştiga de pe urma culesului de cartofi. Era o muncă de rutină foarte grea, dar culegătorii de cartofi nu prea aveau de ales. Chiar şi copiii erau nevoiţi să dea o mână de ajutor şi Jamie s-a îngrozit să afle cât de mult aveau nevoie de bani familiile lor. Jamie mai este prieten şi astăzi cu unii dintre acei copii ţigani şi nici el nici părinţii lui nu i-au judecat vreodată pentru că îşi trăiau viaţa ca nomazi, fără să se stabilească undeva. Şi deşi erau isteţi şi văzuseră multe, Jamie şi-a dat seama repede că micii lui prieteni nu puteau în niciun caz să-i împărtăşească sau să-i înţeleagă vasta experienţă culinară.

„Erau nişte copii de treabă dar aveau un regim alimentar atât de plictisitor, declara el. Nici măcar nu văzuseră vreodată o mâncare bună, darămite să o mai şi mănânce. Pubul se închidea între orele trei şi şase, iar noi ne furişam în spate, îmi mai amintesc încă acea imagine. Le făceam rulouri cu salată verde, îi ademeneam cu şuncă cu muştar, salam, somon afumat cu lămâie — mai că le ieşeau ochii

din cap de poftă. Strângeam toată mâncarea şi ne duceam într-un luminiş din pădure unde petreceam în linişte. Copiii nici nu gustaseră până atunci carne de curcan şi murături; mâncau de obicei numai sandviciuri cu gem. Imaginaţi-vă cum a fost când le-am dat somon afumat! După ce am deschis sandviciul cu peşte şi am stropit somonul afumat cu lămâie, ei au exclamat uluiţi: « Uau! » Expresia de pe feţele lor însemna pur şi simplu « mâncarea asta e chiar bună ». Era ca şi cum i-ai arăta unui copil de la 1800 cum arată un Volkswagen Golf decapotabil."

Dar şi Jamie a avut de învăţat de la copiii ţigani. Le-a vizitat caravanele, unde a descoperit familii chiar mai unite decât a lui. Unul dintre puşti avea fraţi şi surori de aproape toate vârstele, care trăiau fericiţi împreună într-un spaţiu foarte restrâns. Cea mai puternică amintire a lui Jamie despre ei se referă la cum vorbeau toţi în acelaşi timp, cum se îmbrăţişau şi cum râdeau cu o căldură şi o deschidere sufletească ce l-au impresionat chiar şi pe el, un băiat ce provenea dintr-o familie incontestabil fericită. „La ei, totul se punea la grămadă şi se împărţea frăţeşte, îşi aminteşte el. Indiferent că era vorba de mâncare, de bani sau de vreun altfel de câştig." La un moment dat Jamie i-a văzut împărţind în mod egal feliile unei franzele, astfel încât toţi să aibă exact două. Atât aveau de mâncare la ceai, dar nimeni nu s-a plâns şi seara s-a încheiat cu un relaxat joc de cărţi. Jamie afirmă că n-a văzut niciodată o familie care, deşi foarte săracă, să fie unită de o afecţiune atât de mare.

Pe măsură ce se maturiza, Jamie era tot mai

interesat să deprindă meşteşugul gătitului. Tatăl lui l-a învăţat că nu era uşor să administrezi un pub sau un restaurant. Nu doar că era vorba de o muncă intensă şi de ore suplimentare, ci şi de supravegherea atentă a oricărui aspect al afacerii. Nu are niciun rost să serveşti feluri de mâncare minunate, atât timp cât pierzi bani la fiecare porţie, dar dacă nu oferi cea mai bună mâncare, atunci nu vei face altceva decât să îţi construieşti o reputaţie proastă. Trevor Oliver a intuit exact ritmul afacerii sale, ştind că una dintre cheile succesului este să ştii cum să faci achiziţii. Jamie a învăţat de la harnicul său părinte că e de o importanţă vitală să cumperi direct de la producători cele mai bune ingrediente. El cumpăra mereu fructe şi legume de sezon, de calitate bună.

Trevor Oliver nu contenea să caute serele şi grădinile de zarzavaturi unor mici întreprinzători italieni din acea zonă rurală din Essex. încerca mereu să fie cu un pas înainte, să cumpere de la ei cele mai bune produse, până să fie trimise la piaţă. Cu timpul, Jamie a ajuns să distribuie din când în când fructe şi legume. „Obişnuiam să comunic cu furnizorul de roşii prin staţie. Eu eram Burger de Vită, iar el Ellio Armăsarul Italian."

Trevor şi-a construit o bună relaţie cu furnizorii. Plătea întotdeauna la timp, dar nu accepta niciun produs de calitate inferioară. Cultivatorii ajunseseră să aibă încredere în el şi, pe măsură ce The Cricketers începea să prospere, şi lor le mergea mai bine.

Pe atunci, era complet demodat să porţi o bonetă

mare şi albă şi să vorbeşti în gura mare în bucătărie. A fi bucătar nu era în niciun caz o opţiune profesională pentru adolescenţi, dacă doreau să fie în pas cu moda. Jamie şi-a dat seama că era în permanenţă tachinat fără milă de unii colegi de clasă, mai conservatori, pentru că dorea să se facă bucătar. Poate nu cu răutate, dar pe vremea aceea era destul de evident că nu era nici o carieră grozavă, nici una foarte masculină. „Nu se cădea ca un bărbat să fie bucătar", îşi aduce aminte Jamie, care nu şi-a trădat câtuşi de puţin ambiţiile. Nu s-a lăsat influenţat de ce spuneau alţii despre el. Cine râde la urmă râde mai bine, spune o zicală, iar Jamie se amuză acum la gândul că, într-o vreme, oamenii râdeau de cariera de bucătar. „Dar indiferent că eşti tâmplar, pictor sau mecanic, depinde de tine dacă îţi faci sau nu slujba mai captivantă. îmi place la nebunie să gătesc. Mă distrez de minune. Iar acum oamenii par să creadă că este o meserie destul de la modă." Jamie nu lua în seamă glumele. „Fiecare era tachinat pentru ceva, dar ştiam că prietenii mei adevăraţi nu ar fi râs de mine, aşa că luam şi eu totul în glumă", spune el.

Acest extrem de energic Jamie avea însă lucruri mult mai importante de făcut decât să-şi facă griji despre ce gândeau câţiva colegi mai geloşi. în adolescenţă, mereu amator de distracţii, Jamie se afla mereu în mijlocul acţiunii. Cu siguranţă, profesorii de la Newport Free Grammar School îl considerau o pacoste. Un director de şcoală, care preferă să îşi păstreze anonimatul, îşi aduce aminte

de o bizară campanie de „mutări". „De fiecare dată când mă întorceam cu spatele ca să scriu la tablă, auzeam mobila care era mişcată. Elevii găseau că e o glumă grozavă să îşi schimbe scaunele între ei, uneori chiar chiar şi pupitrele, atunci când eram cu spatele la ei. Aşa că mă întorceam cu faţa la clasă şi apelam la unul dintre elevii mai silitori, punând o întrebare ca să continui lecţia cumva, dar constatam că Jamie Oliver sau vreun alt zăpăcit mă fixa amenințător cu privirea. Prima dată când s-a întâmplat, a fost extrem de derutant. Şi cum se părea că tânărul Jamie Oliver era capul răutăţilor, i-am rugat pe ceilalţi elevi să nu mai irosească timp preţios tolerând ceea ce eu am numit «târşâitul ă la Jamie Oliver ». Porecla mea a stârnit hohote puternice şi a rămas pentru o vreme în memoria lor, deşi sunt fericit să constat că, de atunci încolo, au părut să creadă că suferisem destul.

Din punctul meu de vedere, ca profesor, mi-am dat seama de la bun început că Jamie nu ţintea foarte sus. Nu pentru că nu l-ar fi dus capul, ci din cauză că mintea îi stătea numai la prostii. Când era mic, i se citeau toate gândurile pe chip, astfel încât era lesne să îţi dai seama dacă pune sau nu ceva la cale. Atunci când Jamie era prin preajmă, bureţii de şters aveau enervantul obicei de a pica din cer din senin, imediat ce începeai lecţia. Degeaba încerca el să afişeze un aer nevinovat, faţa îl dădea de gol imediat. Cu toate acestea, băiatul nu era deloc răutăcios, iar în cancelarie am auzit nenumărate poveşti despre felul în care Jamie şi amicii săi se împotriveau oricăror acte de huliganism.

Intr-o vreme, unui băiat cam pirpiriu, care venea la şcoală cu autobuzul dintr-un sat vecin, i se fura mereu echipamentul sportiv. Mai mult, era stropit cu cerneală pe faţă. Acel băiat hărţuit, ajuns între timp şi el profesor, mi-a povestit că la un moment dat se săturase de astfel de păţanii şi ajunsese să chiulească pentru ca să stea departe de huligani. Dar când Jamie şi amicii lui au aflat de incidente, i-au luat apărarea şi le-au cerut băieţilor mai mari să înceteze. I-a înfruntat şi, fără să lovească pe nimeni, ci doar vorbind despre laşitatea celor care se leagă de alţii care sunt mai mici decât ei, i-a făcut de râs. Si a funcţionat.

> »

Mereu am crezut că Jamie era mult mai inteligent decât reieşea din testele şi examenele sale. Avea darul de a vorbi cu oamenii cu mult entuziasm, cu sinceritate, şi era greu să-i rezişti. Nu are nimic de ascuns. M-am întâlnit cu el la câţiva ani după ce terminase şcoala, când abia începuse să apară la televizor şi părea să fie aceeaşi persoană veselă pe care mi-o amintesc târşâind scaune prin clasă. Toată lumea are nevoie să se mai distreze din când în când, chiar şi profesorii. Şi, la acest capitol, te puteai bizui pe Jamie. “

Dar talentul lui Jamie de a intra în bucluc era legendar. Prietenii spuneau în glumă că, dacă ai fi aruncat o minge de cricket în terenul de joacă al şcolii, aceasta ar fi aterizat cu siguranţă pe capul lui Jamie. Natura sa înclinată spre accidente nu se lăsa aşteptată. în copilărie, Jamie a leşinat pentru a treia oară, după ce a intrat cu tricicleta într-un zid. Şi, mult mai târziu, a avut un accident de motocicletă

pe un teren din apropierea casei. „Părinţi mei nu ştiau că mă plimbam cu motocicleta respectivă, pentru că aveam numai 14 ani pe atunci, a spus el. Am leşinat în timpul mersului. Cred că mi s-a făcut rău de la gazele de eşapament, pentru că mai devreme modificasem amestecul de combustibil pentru a creşte viteza."

Jamie s-a născut debordând de energie şi nu a slăbit deloc ritmul de atunci. îi plăcea să alerge peste câmpurile din preajma casei lui. Părinţii lui s-au mutat mai târziu din pub într-o casă frumoasă aflată la o depărtare de cinci kilometri.
Doriseră să scape de stresul constant de a locui deasupra afacerii familiei, iar Jamie profita de această distanţă pentru a face zilnic mişcare. „Cred că sunt norocos că am avut mereu foarte multă energie, spune Jamie. Nu a fost niciodată o problemă pentru mine să alerg încoace şi-ncolo, dimpotrivă, chiar îmi face plăcere. Dar mi-e foarte greu să stau pe loc."

De când părinţii lui generoşi l-au obişnuit cu vacanţele, pentru a condimenta o viaţă de muncă asiduă, Jamie a început să prindă gustul evadărilor departe de toate grijile cotidiene. Iubeşte ideea unor vacanţe aranjate din scurt şi petrecute într-un loc nou, pe care nu l-a mai văzut niciodată. Dar până şi în vacanţe reuşea să intre în încurcături. Jamie îşi aduce aminte: „La 14 ani au luat sfârşit vacanţele cu părinţii, fiind înlocuite de excursiile cu şcoala. Am mers în două excursii de iarnă în Franţa, împreună cu colegii mei. Mai fusesem la schi cu familia, când eram mult mai mic, aşa că nu eram

chiar începător. Când aveam 6 ani, am fost într-un loc numit Brand, în Austria. La vârsta aceea, nu înţelegeam ideea de pericol sau dezastru, aşa că sora mea Anna şi cu mine am învăţat foarte repede să schiem. Dar în timp ce Anna aluneca pe munte cu eleganţă, aşa cum ar trebui să facă oamenii graţioşi, eu doar vroiam să schiez drept şi cât mai repede din vârf până jos. Nici chiar schiorii cu adevărat buni nu puteau ţine pasul cu mine. în anul următor, mama mi-a spus: « Mă îngrijorezi foarte tare, schiezi mult prea repede. O să te învăţ cum să execuţi o oprire de urgenţă. » Şi bine că m-a învăţat, deoarece chiar a doua zi am schiat ca un nebun, trecând de o bandă roşie, pe care scria, evident, « Pericol! » şi am reuşit să mă opresc numai la câţiva paşi de marginea unei stânci."

Această latură temerară a lui Jamie îi neliniştea pe bieţii lui părinţi. Precauţi, ei încercau să îl facă să înţeleagă faptul că singur îşi scurta speranţa de viaţă continuând să nu se îngrijească deloc de el şi să se arunce cu capul înainte. Iar Jamie îi aproba înţelept din cap, asigurându-i că au perfectă dreptate — pentru a continua apoi să-şi trăiască mereu viaţa la maximum.

Jamie vede lucrurile într-un mod uşor diferit. „Până la vârsta la care am început să plec cu colegii de şcoală în excursii, mama mă pregătise îndeajuns, încât să fiu atent la ce făceam. Ne-am dus în Franţa de Paşte — 30 de băieţi, nu doar cu misiunea de a schia, ci şi de a pune mâna pe nişte bătură şi ţigări şi de a face orice lucru interzis, toţi fierbând de testosteron. A fost o vacanţă minunată."

Unul dintre lucrurile pe care Jamie nu l-a apreciat instantaneu a fost bucătăra europeană. „Am învăţat că mic dejun continental înseamnă de fapt o pâine învechită cu un gem îngrozitor. Şi se presupune că, numai cu atâta mâncare, noi ar fi trebuit să schiem cinci ore, schiul fiind, teoretic, unul dintre cele mai solicitante sporturi din întreaga lume", a pufnit Jamie cu dispreţ.

în adolescenţă, Jamie prefera să îşi înceapă ziua ca majoritatea celor de vârsta lui, cu un mic dejun englezesc — pâine prăjită bună şi crocantă, care însoţea vreo două ouă şi mai multe felii de şuncă. Cu siguranţă, acestea nu apăreau în meniul prevăzut în bugetul de cazare al excursiilor cu şcoala, aşa că Jamie s-a hotărât să ia atitudine, într-un mod direct şi spre bucuria tuturor. „Aşa că, anul următor, am luat cu mine pe ascuns un mic aragaz — unul vechi pe care îl foloseam în drumeţii — şi o cratiţă. Am cumpărat şuncă şi ouă de la supermarketul din oraş şi la micul dejun le-am prăjit pe balcon." Râde din toată inima când îşi aminteşte. Celor de la hotel nu le-a picat bine dezgustul lui Jamie faţă de mesele pe care le ofereau ei, dar nu au aflat că tânărul îşi înfiinţase propria bucătărie pe balcon decât pe la sfârşitul vacanţei, moment în care, cu un gest de lehamite, au exclamat : „Englezi ţăcăniţi! “

Jamie nu s-a lăsat influenţat de nebuniile tinereţii, care îi încearcă pe numeroşi elevi. îşi petrecea timpul mai mult muncind din greu sau hoinărind prin împrejurimi în căutarea aventurii, decât jucându-se cu trenuleţe sau colecţionând

timbre pentru clasor. Râde când se gândeşte la acea idee. „în copilărie, colecţionam suporturi de carton pentru bere, dar nu era o provocare prea mare pentru cineva care locuia într-un pub, aşa că m-am săturat destul de repede de asta. Vreau să zic, ce poţi să faci cu nişte suporturi pentru bere, după ce le-ai colecţionat ? în afară de asta, niciodată nu am avut un hobby adevărat."

Pe măsură ce a început să dea piept cu viaţa, nu se poate spune că energicul Jamie a fost vreodată nechibzuit în mod intenţionat, dar nici nu putea pretinde că în tinereţe era genul de om prevăzător în bucătărie. La 16 ani, s-a tăiat foarte rău la mână într-un accident care a fost cât pe ce să îi întrerupă cariera de bucătar chiar înainte de a începe. „Am luat în mână un prosop de vase care fusese folosit pentru a strânge o farfurie spartă de porţelan şi m-am tăiat într-un ciob, îşi aminteşte el şi tresare. Am fost supus unei operaţii laparoscopice pentru refacerea vasului de sânge şi a unui nerv atins, dar din fericire totul s-a terminat cu bine." Cum îi stă în fire, Jamie alege să vorbească în glumă despre accident, dar adevărul e că experienţa a fost una înspăimântătoare atât pentru el, cât şi pentru părinţii lui, lăsându-i o fobie faţă de propriul sânge, dar şi o obsesie pentru siguranţa în bucătărie. Lui Jamie nu i se face rău când vede sânge şi măruntaie în timp ce găteşte, dar anumite lucruri îi pot întoarce stomacul pe dos. „Sunt puţin cam ciudat, zâmbeşte el. Dacă mă tai cu o coală de hârtie, leşin, dar pot să tranşez un porc în două şi să nu am nimic.“Această predispoziţie pentru accidente nu a avut repercusiuni numai asupra lui Jamie — uneori

au avut de suferit şi alţii, care nu întotdeauna şi-au revenit. „Pe la vreo 13 ani, aveam un acvariu cu aproximativ 250 de peşti. Era frumos, dar când m-am trezit într-o dimineaţă am văzut că toţi peştii mei zăceau cu burţile-n sus — pornise termostatul şi nu mai aveam acum decât... 250 de peşti morţi", explică el.

Pe tânărul Jamie sigur nu l-ai fi putut găsi cu nasul în cărţi, fie ele bune, fie proaste. „Cititul mă plictiseşte de moarte, de vreme ce sunt dislexic. Recunosc sincer că nu am citit vreodată o carte de la cap la coadă. Şi la şcoală manualele îmi dădeau dureri de cap."

Dar Jamie nu a făcut niciodată din dislexia lui un pretext. Admite că nu are nici răbdarea, nici concentrarea de care e nevoie pentru a deveni un cititor pasionat.

De fapt, Jamie recunoaşte că are o slăbiciune pentru *The Secret Diary of Adrian Mole aged 133/A,* dar insistă asupra faptului că a citit de cele mai multe ori propriul volum, *The Naked Chef* „dar numai pentru că eu am scris-o şi trebuia să o verific de mai multe ori“.

Când era mai mic, se chinuia să stea liniştit şi să se uite la televizor la fel de mult timp ca prietenii lui. I se părea plictisitor, dar totuşi nu a pierdut niciun episod din *The Flumps.* Acum, că a crescut, personajul lui preferat din *Războiul Stelelor* este Chewbacca, pentru că „scoate zgomote ciudate şi e foarte păros". Chiar şi acum, Jamie are o imaginaţie foarte vie şi iubeşte desenele animate bine realizate şi comediile.

Prietenii de la şcoală îşi amintesc un Jamie foarte paşnic, dar care nu era nicidecum un smiorcăit. „Nu se temea de nimic, spune David Stevens, un coleg de şcoală cu un an mai

[1] Roman umoristic scris de autoarea britanică Sue Townsend, ecranizat intr-un serial de televiziune de mare succes (n. *red.).* mic decât Jamie. L-am văzut o dată înfruntându-i pe trei băieţi mai în vârstă ca el care îl loveau cu pumnii, la toaletă, pe un băiat mai mic. Nu era ceva ieşit din comun, dar puştiul chiar suferea.

Era un prieten de-al meu, iar eu mă aflam pe margine, sperând să nu o păţesc şi eu, dar în acelaşi timp nedorind să fiu atât de laş încât să o iau efectiv la fugă. Atunci a intrat Jamie la toaletă şi şi-a dat seama imediat ce se petrecea. S-a băgat pur şi simplu în faţa prietenului meu şi s-a uitat direct în ochii celui mai mare dintre băieţi şi a spus: « Gata, de ajuns! » Ei au încetat imediat. Era ceva în modul lui de a vorbi, calm şi încrezător, care crea impresia că sub aparenţa volubilă s-ar putea ascunde un tip destul de dur. Cred că băiatul acela mai mare îl cunoştea de undeva, pentru că a încercat să o dea pe glumă, susţinând că toţi ne distram de minune. A râs şi Jamie, dar nu era râsul lui. Şi eu şi prietenul meu am luat-o la fugă, dar de atunci înainte, Jamie a rămas eroul nostru. Nu avusese nicio obligaţie să facă sau să zică ceva în situaţia respectivă şi cred că cei mai mulţi în locul lui nici nu s-ar fi băgat."

Jamie e convins că, în adâncul lui, este în stare să facă moarte de om, dacă cineva l-ar ataca pe el sau i-ar ataca familia. Dar abia mult mai târziu după

acea întâmplare, a recunoscut că ar fi fost în stare de aşa ceva. Nu prea îşi aminteşte de faptele sale temerare din vremea când era elev şi îi înfrunta pe bătăuşi, dar vorbind în general, recunoaşte cu sinceritate că, dacă ar fi nevoit, ar putea deveni violent pentru a-şi apăra familia.

„Cred că oricine este capabil să ucidă, a spus Jamie deschis. Şi mai cred că, pe măsură ce înaintezi în vârstă, ai familie şi copii, se dezvoltă în tine un fel de dragoste puternică şi profundă, care te împinge să faci orice ca să îi protejezi. Cu mare uşurinţă ai fi în stare să omori pe cineva care ar primejdui viaţa celor dragi. “

Jamie a început să conducă ce îndată ce a avut vârsta legală pentru a obţine permisul de conducere şi a iubit de la început libertatea de mişcare pe care o ai ca şofer. Conducând mai multe maşini de invidiat, a devenit o figură cunoscută pe drumurile înguste şi străzile din Clavering. Stilul lui aprins de a conduce a atras curând atenţia poliţiei locale, astfel încât în zilele lui de tinereţe ca şofer în Essex, a fost prins de două ori pentru exces de viteză. El însă insistă până în ziua de azi că nu depăşise deloc limita legală. Crede în schimb că poliţia, neavând ce face într-o zonă liniştită de ţară, îşi ocupă timpul oprind pe oricine arată ca un vitezoman.

Jamie şi sora lui Anna-Marie au fost mereu foarte apropiau. Dar sunt firi total diferite. Anne-Marie este grozav de calmă şi cu picioarele pe pământ, în timp ce Jamie recunoaşte că este, de departe, cel mai înflăcărat membru al familiei. „în prima zi de grădiniţă am plâns de m-am umflat, pentru că o

voiam pe mami. Iar în prima ei zi de grădiniţă, sora mea a intrat în clasă şi a început să-i organizeze pe toţi. Unele lucruri nu se schimbă niciodată", ne povesteşte Jamie cu zâmbetul pe buze.

De obicei, profesorilor lui Jamie le era greu să îi stăpânească firea neîmblânzită şi pusă pe şotii şi niciunul dintre ei nu a anticipat că băiatul, care nu putea fi convins nici în ruptul capului să stea locului, va deveni într-o zi celebru şi bogat. Doamna Chris Murphy îl ştia pe Jamie încă dinainte de a se număra printre elevii ei, la Newport Free Grammar School. „L-am întâlnit prima oară pe Jamie pe când avea numai 3 ani şi stăteam toţi în grădina încântătoare a pubului familiei, în Clavering, împreună cu copiii noştri, bucurându-ne în lumina soarelui de o băutură relaxantă. Câţiva ani mai târziu, l-am avut ca elev şi i-am fost profesoară, cu întreruperi, timp de cinci ani, până când a intrat în clasa a V-a. Avea 11 ani pe atunci, era foarte plin de viaţă şi entuziast, cu un râs contagios, ca şi acum de altfel. Sunt profesoară de geografie, dar i-am predat şi câteva ore de citire. Să fiu sinceră, n-am crezut niciodată că va ajunge departe, în niciun caz nu atât de departe.

Ştiam de la The Cricketers, locul în care a crescut, cât de harnic era şi cât era de interesat să lucreze la bucătărie. Dar la şcoală nu se găteşte. Şi, din păcate, adevărul e că nu excela deloc la lecţii. Era mult mai interesat de formaţie şi de gătit. Jamie era pe atunci înnebunit după muzică şi mereu am crezut că ar putea avea un viitor frumos în acel domeniu. Dar e foarte plăcut să afli că foşti elevi au reuşit în viaţă, indiferent ce drum şi-au ales. Jamie

nu era foarte bun la ortografie. îl indusesem într-un grup de copii unde, prin jocuri şi pHZz/e-uri, încercam să le îmbunătăţesc ortografia. Mă uit acum la cărţile lui şi, cu siguranţă, acum scrie corect. Pe vremea aceea, la şcoală erau clase numai de băieţi. Dar care apoi au devenit mixte. Acum printre materii se numără şi ingineria produselor alimentare. Era o şcoală gimnazială veche şi tradiţională, care şi-a lărgit aria de cursuri abia spre sfârşitul anilor ’70. Jamie era un băiat foarte drăguţ şi a fost mereu foarte popular."

Doamna Murphy este foarte mândră de fostul ei elev, şi unul dintre lucrurile la care ţine cel mai mult este un exemplar din primul lui volum, cu o dedicaţie personală. „Pentru dna Murphy, cu toată dragostea mea, Jamie Oliver." Doamna Murphy şi-a reîntâlnit fostul elev la o sesiune de autografe în iunie 1999.

„« îţi mai aduci aminte de mine ? » l-am întrebat. « Desigur », a râs el şi m-a îmbrăţişat. « Am venit să-mi dai un autograf », am spus. « Tot mai fac greşeli de ortografie », a recunoscut el.« Nu pare să conteze prea mult», am răspuns eu. în prezent, le inspir mult mai mult respect elevilor mei, pentru că îl dau mereu pe Jamie drept model, pentru ceea ce poţi realiza în viaţă dacă munceşti din greu. Şi zâmbesc de fiecare dată când îl văd la televizor, ceea ce se întâmplă destul de des. Ce motivaţie mai bună poate exista pentru un profesor decât un elev de succes, chiar dacă e vorba de unul care mai face şi greşeli de ortografie ?“

în copilărie, Jamie se ducea să vadă meciurile

echipei locale de fotbal, Cambridge United, dar nu a fost niciodată un împătimit al fotbalului. îi place camaraderia şi sentimentul de a fi într-o gaşcă de prieteni care merg împreună la un meci, deşi el se asigura mereu că toţi mănâncă bine înainte de a merge la meci, pentru că i se părea că plăcintele de acolo arătau dubios. Acum, că locuieşte la Londra, urmăreşte meciurile echipei Arsenal, dar nu se lasă condus de pasiunea pentru fotbal. în prezent însă, de-abia mai găseşte timp să meargă pe stadion. „De când am devenit bucătar profesionist, nu prea mai am mult timp să merg la meciuri", spune el.

CAPITOLUL DOI

O PERECHE FERICITĂ

După cum recunoaşte şi el, Jamie a fost dintotdeauna un dezastru la şcoală. Adaugă apoi, zâmbind amar, că de fiecare dată când ridica mâna să răspundă la ora de engleză, toată clasa murmura răutăcios: „Are nevoi speciale." Dar nu s-a lăsat afectat niciodată, câtuşi de puţin. „îmi plac glumele şi ador să fac haz de ceva, spune el. Dacă faci glume, trebuie să fii pregătit să le suporţi şi pe cele care se vor face pe seama ta. Anii de şcoală au fost foarte fericiţi pentru mine. Trebuie să mărturisesc că i-am tachinat şi eu pe mulţi, aşa că, sincer, nu mă deranjau râsetele lor răutăcioase. Cel puţin atâta timp cât aveau o urmă de umor. Poate că, dacă nu m-aş fi distrat atât de mult, aş fi putut să mă descurc mai bine la şcoală."

Dar cu puţin timp înainte de a-şi termina studiile la Newport Free Grammar School, zilele lui de elev

s-au înseninat considerabil prin sosirea unei fete, Juliette Norton. Jamie a cunoscut-o pe „Jools" la şcoală şi, de atunci, viaţa lui s-a schimbat radical. Era pe punctul de a-şi termina studiile şi de a pleca la colegiu, când a venit ea să se înscrie. Jamie îşi aminteşte încă momentul când a zărit-o prima oară. La 16 ani, era deja uimitor de frumoasă, iar Jamie răspunde şi acum la fel de dezinhibat când vine vorba de ce l-a atras prima dată la Jools: „Era foarte drăguţă şi era ceva sexy în neîndemânarea ei. Avea picioare foarte lungi şi nişte sâni fenomenali."

Un prieten de şcoală îşi aminteşte scena respectivă: „A rămas mut de uimire când a văzut-o prima oară. Când îl ia valul, Jamie rămâne mereu cu gura deschisă, dar în ziua aceea era atât de larg deschisă că ar fi putut înghiţi o muscă sau chiar două. încremenise cu totul şi se holba la ea atât de insistent, încât probabil fata a crezut că e dus cu pluta. Normal că toţi ne-am dat seama că era o „bucăţică". Orb să fii, să nu vezi asta. Se citea pe trupul ei acea calitate uimitoare de a străluci intens, o sexualitate remarcabilă. Pe deasupra, mai era şi foarte tânără, astfel încât la această calitate se mai adăuga şi o minunată şi sfioasă inocenţă, fapt ce a transformat-o categoric în atracţia anului. Dar, de fapt, ea nu părea deloc interesată de băieţi şi mai ales nu de Jamie. Cred că îl plăcea totuşi, mai ales că, după ce a reuşit să se adune, a redevenit acelaşi tip pus pe şotii."

Se desfăşura o adevărată competiţie pentru inima lui Jools, dar ea nu a părut niciodată interesată de niciunul dintre admiratorii ei timpurii,

care aproape că stăteau la coadă să o invite în oraş. Zâmbea politicos şi refuza, pretextând că era ocupată sau că se spăla pe cap sau că avea de lucru. De fiecare dată aproape, peţitorii săi pricepeau ideea şi o lăsau mai moale cu atenţiile.

Pentru prima dată în viaţa lui, Jamie şi-a pierdut încrederea în sine. Din primul moment în care a văzut-o, a ştiut că era cu adevărat specială. Mai flirtase câte puţin şi cu alte fete înainte să o cunoască, dar niciuna nu făcuse să-i bată inima aşa de tare, cum se întâmpla ori de câte ori Jools îi arunca vreo privire. La început, fie şi numai când dădea ochii cu ea, Jamie se înroşea pe loc, motiv pentru care era supus unor noi runde de tachinări.

Au fost amici mult timp înainte ca relaţia să capete o tentă romantică. Jamie era nevoit să o admire de la distanţă, dar pe zi ce trecea, devenea din ce în ce mai înnebunit după ea. Prietenii îşi aduc aminte că vorbea despre ea la nesfârşit şi încerca mereu să inventeze noi modalităţi de a o face să râdă şi să îl bage în seamă. El credea că fata se juca cu admiratorii, pozând în inaccesibilă, dar de fapt Jools pur şi simplu nu se grăbea. Alte fete îl plăceau pe Jamie, dar lucrul acesta nu a îngrijorat-o niciodată. Undeva, în sinea ei, ştia că vor fi împreună, deşi ceea ce a determinat-o încă de la bun început să se gândească la Jamie altfel decât la un simplu coleg de şcoală a fost zgomotosul rol de baterist pe care acesta îl avea în formaţie.

„La început, a crezut că sunt un prostănac, spune Jamie. Ştiu că aşa e, pentru că mi-a spus-o chiar ea mai târziu. Prima dată când ea s-a arătat a fi

încântată de mine a fost când formaţia noastră a fost invitată să susţină un concert. Era o groază de lume în sală, iar ei i-a plăcut cum băteam la tobe. După doi ani în care fusesem doar amici, acesta a fost în sfârşit momentul de cotitură. Luaţi-o cum vreţi. Sincer să fiu, nu am întrebat-o nimic, doar mi-am zis: Mulţumesc, Jools! “

După ce au ajuns să fie împreună, şi-au dat seama că relaţia lor era una foarte serioasă. Jamie este un optimist incurabil, dar după ce s-a împrietenit cu Jools, a simţit o împlinire în viaţă. Tinerii îndrăgostiţi erau de nedespărţit şi prietenii le tot ziceau, tachinându-i: „Dacă mai zâmbiţi atâta unul la altul, ni se apleacă." Jamie se ciupea singur, ca să se asigure că totul se întâmpla cu adevărat şi că nu era doar un vis. Pur şi simplu, nu a mai avut ochi pentru altă fată, după ce s-a împrietenit cu Jools.

Una dintre cele mai fericite amintiri din relaţia lor fru- »
moaşă şi îndelungată se leagă de una dintre primele vacanţe pe care le-au petrecut împreună. A fost nevoie de câteva rânduri de negocieri cu ambele perechi de părinţi pentru a le permite să plece împreună, dar în cele din urmă mama şi tatăl lui Jools s-au dovedit a fi la fel de înţelepţi şi înţelegători ca şi Trevor şi Sally Oliver. Puteau să vadă cu ochiul liber că între Jamie şi Jools era ceva deosebit şi erau la rândul lor destul de încrezători şi romantici ca să nu îi împiedice pe tinerii îndrăgostiţi să plece împreună în vacanţă.

Jamie îşi aminteşte afectuos: „La 17 ani, am

plecat în Creta cu Jools. Am strâns bani şi am închiriat un apartament cu vedere la mare, într-un sătuc numit Stalis. E doar un loc liniştit şi prietenos, cu câteva taverne şi baruri, nimic deosebit. Lucrasem până atunci în restaurant din greu, aşa că eram terminat de oboseală şi aveam nevoie de odihnă. Cel mai mult mi-a plăcut atunci să adorm pur şi simplu pe plajă lângă Jools, în lumina soarelui, după-amiezile târzii şi frumoase."

Jamie îşi dorea foarte mult ca prima lor călătorie în străinătate să iasă bine. Voia ca totul să fie perfect pentru Jools şi, de fapt, la început s-a străduit prea mult să se asigure că aveau parte de cea mai bună masă, de cel mai bun loc pe plajă şi de cel mai bun bar la care să stea şi să se privească îndelung în ochi, seară de seară. Dar vacanţa lor a început cu adevărat numai după ce Jools l-a potolit cu delicateţe pe Jamie, asigurându-1 că, pentru a o face fericită, trebuia doar să se relaxeze şi să fie el însuşi. Au vorbit şi s-au amuzat tot timpul şi au descoperit că aveau atâtea lucruri în comun în ceea ce priveşte atitudinea lor faţă de viaţă şi familie şi, desigur, faţă de copii, încât totul părea perfect.

Jamie a început un curs de catering la colegiul Westminster în 1992, la vârsta de 17 ani. Simţea că aceasta era singura lui opţiune viabilă pentru viitor. „Fusesem un elev atât de prost, încât nu avea niciun sens să îmi mai continui studiile, recunoaşte el cu sinceritate. La drept vorbind, am pierdut prea mult timp de pomană. Creierul meu funcţiona altfel, trebuia să văd, să ating şi să miros lucrurile. îmi plăcea partea practică a lecţiilor şi m-am descurcat bine la arte şi geologie pentru că erau materii foarte

senzoriale, dar matematica şi engleza au fost un coşmar pentru mine.

Am terminat şcoala la 16 ani, cu un 10 la arte şi un 8 la geologie. Se pare că nu puteam ajunge altceva decât un artist în geologie! Am ales în schimb cateringul, pentru că era singurul lucru la care mă pricepeam. Crescusem în pub cu bucătari profesionişti, care creeau absolut orice de la zero. Găteam de la vârsta de 8 ani şi, sincer să fiu, nu m-am gândit niciodată serios că aş putea face şi altceva. Ştiam că nu-mi doream doar să rămân la The Cricketers şi să lucrez pentru tata, cu toate că şi asta era o posibilitate. Dar acela era locul lui şi cred că am fost amândoi de acord că întotdeauna afacerea avea să aibă un singur şef, şi atâta timp cât mai trăia el în mod sigur nu puteam fi eu acela. Tata vroia să învăţ bine şi să iau note bune. E genul de om care crede că trebuie să fii un profesionist desăvârşit, indiferent ce ai face." Apariţia lui Jools în viaţa lui Jamie, l-a făcut pe acesta să se maturizeze foarte repede. Dintr-o dată, îşi dorea mai mult decât să piardă timpul cu prietenii şi să întreacă măsura la băutură. Desigur că se afla încă într-un cerc mare şi vesel de prieteni, dar alături Jools simţea că face parte dintr-un cuplu unit.

Unii dintre prietenii lui au fost dezamăgiţi că nebunaticul Jamie se liniştise subit, dar el vedea lucrurile într-o altă lumină. „Tot mă mai prosteam, chiar şi după ce am cunoscut-o pe Jools, afirmă Jamie. Şi sper să fiu mereu aşa. Dar acum deseori ne prostim împreună. Jools are un simţ al umorului extraordinar şi îmi place să o fac să râdă. Mai ies şi cu prietenii în oraş, sau mai plec cu ei în câte-o

excursie, dar acum ei nu mai sunt prioritatea mea.“

Unii spun că Jamie se comporta deja ca un bărbat căsătorit cu mult înainte de nuntă, pentru că după ce a apărut Jools în peisaj, au încetat şi petrecerile, dar nu este deloc aşa. Jools a fost atrasă întâi de acel Jamie exuberant, care ştie să se distreze, şi îi este groază să nu devină genul de soţie posesivă, care îşi aşteaptă mereu soţul beat la uşă cu făcăleţul.

„Pur şi simplu nu este aşa, spune un prieten. Niciodată nu a fost aşa. Generaţia noastră nu trăieşte în acele stereotipuri existente în generaţia părinţilor noştri. Băieţii şi fetele au prieteni de ambele sexe cu care se pot distra şi au iubiţi cu care împărtăşesc toate aspectele vieţii lor.“

Dar Jamie dorea să aibă grijă de Jools şi, pentru asta, trebuia să aibă o carieră, indiferent care. Dragostea lui pentru gătit şi experienţa în catering i-au uşurat alegerea. Departamentul de catering al colegiului Westminster avea o reputaţie foarte bună şi tocmai de aceea Jamie l-a ales, dar, pentru că nu dorea să se mute de acasă, a fost nevoit să facă naveta zilnic, pierzând două ore şi un sfert pe drum.

Deşi nu i-a fost deloc uşor, Jamie a beneficiat şi de ajutorul celorlalţi. Programul începea la 5:30 dimineaţa, pentru a putea ajunge la Londra puţin după ora 8:00, şi în fiecare dimineaţă mama lui se asigura că el îşi începe ziua cu un mic dejun bogat şi cald. Şi astăzi, Jamie spune că micul dejun este masa lui preferată de peste zi. Iar mama lui, Sally, credea că fiul ei merită în fiecare dimineaţă cel mai bun început posibil. In următorii trei ani, perioadă

în care fiul ei s-a dus la colegiu, ea s-a trezit mereu foarte dimineaţă, ca să îi pregătească fie un mic dejun tradiţional englez, fie celălalt fel de mâncare preferat, ouă jumări sau omletă cu cârnaţi.
Adăugând tone de ketchup, Jamie se simţea ca la 6 ani, când se înfrupta din prima masă consistentă a zilei. Jamie declară că dintotdeauna a fost convins că mama lui este cea mai bună din lume, convingere întărită de acele festinuri matinale.

începuse cu bine cursurile de catering, dar toate celelalte lucruri constituiau un şoc extraordinar pentru băiatul de ţară. „Colegiul era atât de cosmopolit... Venind dintr-un sat unde nu existau oameni de culoare, în prima zi de studiu am crezut că ajunsesem la New York, a spus el. Nu mai fusesem niciodată la Londra şi eram foarte complexat de asta. îmi ţineam banii ascunşi sub cămaşă. Mă temeam mereu să nu fiu jefuit."

Jamie s-a îngrozit când a văzut un student cu şuviţe împletite, ceva ce nu prea vedeai prin satele liniştite de pe lângă Saffron Walden.

„Mai târziu însă, mi s-a părut un lucru chiar grozav, a spus Jamie, dar atunci pur şi simplu îmi spuneam: « Doamne, Dumnezeule! »“

Când ajungea acasă, încerca să nu recunoască faţă de Jools şi de ai lui cât de stingher se simţea acolo, dar acele prime săptămâni de navetă i s-au părut cu adevărat foarte grele. Puţin câte puţin, a început să bată Londra la pas şi, cu timpul, s-au mai domolit şi aversiunea sa pentru oraşele mari şi disperarea de a se întoarce la ţinutul lui de ţară familiar, unde se simţea în siguranţă şi încrezător.

„Din complet înspăimântătoare, Londra începuse să mi se pară captivantă, spune Jamie. îmi plăceau parcurile şi minunatele clădiri vechi şi, bineînţeles, am fost fermecat de varietatea uriaşă de restaurante celebre. Desigur, nu pentru că mi-aş fi permis să mănânc acolo, ci pentru că îmi plăcea să mă uit la meniurile lor impresionante şi să visez cu ochii deschişi că, într-o zi, aveam să ajung un atotputernic bucătar-şef.“

La început, Jamie n-a fost câtuşi de puţin încântat să constate că o parte considerabilă a cursului era ştiinţifică, la un nivel chiar mai ridicat decât cel al programei şcolare, care îi dăduse deja mari bătăi de cap. „Era mult mai greu decât mă aşteptam, dar pentru că acum puteam să văd rostul acestor lucruri, care erau relevante pentru ce făceam în bucătărie, puteam să învăţ mai uşor“, spune el. Aşa că, în loc să chiulească şi să se ducă în cel mai apropiat pub, fofilându-se de la cursuri, Jamie s-a pus pe treabă, la materiile de care se simţise cu totul depăşit înainte. Jools era mândră de noua lui atitudine matură şi l-a încurajat să înveţe din greu.

Având avantajul experienţei acumulate până atunci, încrederea în sine a lui Jamie a crescut foarte mult după ce şi-a dat seama că putea să taie legumele mult mai repede decât oricare dintre profesorii care îi predau. în prima zi de studiu, colegii lui de clasă l-au privit cu respect şi teamă, văzând cât de rapid manevra cuţitul. Şi, spre regretul lor de mai târziu, au încercat să îi imite tehnica şi să se ia la întrecere cu el în viteză. După prima săptămână, toţi colegii lui de clasă aveau

degetele bandajate cu plasturi. Şi-a câştigat astfel reputaţia de îngâmfat al clasei. „O, chiar *sunt* îngâmfat, spune Jamie zâmbind, dar sper că în cel mai amabil fel cu putinţă."

Jamie şi-a surprins prietenii cei mai apropiaţi, dar şi pe sine însuşi, învăţând într-adevăr din greu, deşi nu l-a impresionat deloc faptul că subiectul principal al cursului era bucătăria tradiţională franţuzească.

„în zilele noastre, cerinţele publicului sunt categoric mult mai simple şi mult mai globale, spune el. Dar îmi aduc aminte că mi s-a părut că am petrecut luni în şir numai ca să învăţăm cum se face un sos Bechamel perfect. Nu l-am mai făcut niciodată de atunci, deşi am lucrat în restaurante Michelin de lux şi chiar în Franţa."

Jamie aproape că nu se mai prostea deloc la ore. Şi-a dat seama că, de data asta, chiar merita să fie atent la cursuri şi a devenit un student model şi entuziast. „Mi-am dat seama că eram foarte norocos să fiu acolo, spune el. Am cunoscut un puşti care nu şi-a mai permis să continue studiile pentru că părinţii lui ajunseseră făliţi după primul semestru. A trebuit să plece şi atunci mi s-a părut extrem de nedrept. Să ştiţi că şi azi mi se pare la fel."

După cursuri, Jamie şi cei câţiva prieteni pe care şi i-a făcut la colegiu au început să exploreze Londra şi punctele sale de interes. De pildă, după o petrecere aniversară, au luat puburile la rând, ajungând inclusiv prin nişte cluburi din Soho cu o reputaţie destul de îndoielnică şi tânărul Jamie a fost cam şocat de tehnicile de agăţare ale prostituatelor. Erau atât de ostentative şi de tinere,

încât a fost îngrozit de pericolele la care se expuneau prin modul în care îşi câştigau traiul.

Dar şi-a petrecut majoritatea timpului pregătindu-se pentru cursurile care erau atât de variate, reuşind într-un final să-şi ia cu brio examenele şi diplomele. Jamie se simte foarte recunoscător pentru cunoştinţele temeinice pe care le-a primit la Westminster şi consideră că astfel de cursuri sunt esenţiale pentru a deprinde tehnicile de bază ale artei culinare, într-o mare varietate de stiluri şi de contexte.

„Poate suna cam pompos, a adăugat el ulterior. Dar educaţia chiar îţi deschide multe uşi şi până şi unul ca mine, care nu ia şcoala în serios, se poate pune pe picioare dacă urmează cursurile potrivite."

Părinţii lui Jamie şi-au încurajat şi sprijinit fiul, dar nu l-au răsfăţat cu sume mari de bani, aşa că a fost obligat să muncească şi să câştige bani în plus pentru a-şi plăti taxele de studiu. A avut tot felul de slujbe, care mai de care mai ciudate. „în colegiu mai puneam un ban deoparte spălând maşini, spune Jamie. Nu m-a deranjat niciodată să muncesc din greu, aşa că am lipit anunţuri prin care mă ofeream să spăl maşini în schimbul sumei de trei lire, ceea ce era destul de mult pe atunci. Şi am avut destule solicitări.

„Westminster e cel mai bun colegiu de catering din Anglia şi, până să ajung acolo, eram deja destul de bun la toate aspectele tehnice, aşa că am început în sfârşit să mă ocup şi de partea academică a instruirii mele. Când am terminat colegiul, mi-am luat toate examenele, cu diplomele şi calificările

adiacente."

După ce a ajuns la porţile impunătorului Château Tilques, Jamie nu a mai ştiut ce se întâmplă cu el. Avea numai 18 ani, iar clădirea grandioasă şi veche, înconjurată de gazoane întinse şi de peisaje rurale atent modelate, se afla acolo de mult mai multă vreme. Un cadru didactic îndatoritor de la Westminster College trăsese câteva sfori, ca să îl ajute pe tânărul aspirant să dobândească experienţă culinară în acest elegant hotel franţuzesc de vârf. Jamie a fost impresionat instantaneu de splendoarea de secol XIX a acestei clădiri, construite pe locul unui conac de secol XVII. Mulţi ani mai târziu, în preliminariile Cupei Mondiale din 1998, nici Glenn Hoddle şi fotbaliştii englezi plini de speranţă nu au fost prea relaxaţi, pe timpul şederii lor acolo, pregătindu-se pentru ghinionista lor campanie din finale.

Dar, pentru tânărul Jamie, era mai mult un şoc cultural. Château Tilques se află la mai puţin de o oră cu maşina de portul Calais, deschis la Canalul Mânecii, iar agitaţia lui Jamie creştea cu fiecare kilometru necunoscut pe care îl parcurgea spre destinaţie. Astăzi, în acest hotel stilat, dotat cu săli de conferinţă, este afişată la recepţie o copertă înrămată a cărţii lui Jamie, având subliniat în mod vizibil pasajul ce laudă rolul pe care Château Tilques l-a avut în educaţia lui ca bucătar. Dar, la începutul şederii sale aici, Jamie era complet necunoscut şi adesea foarte nefericit.

Edith Boisseau, menajera plină de eleganţă care mai supraveghează şi acum micul dejun la Chateau Tilques, îşi aminteşte foarte bine de tânărul Jamie.

„Părea atât de tânăr şi de singur când a venit aici şi, deşi engleza mea nu este foarte bună, mi-am dat seama că îi era dor de casa şi familia lui, a declarat ea. Eu am încercat să îl fac să se simtă binevenit, ca acasă, dar ştiu că la bucătărie a avut mult de furcă. Iar asta face parte din procesul de formare. La început, l-au tachinat mult. Dar, în cele din urmă, bucătarul le-a spus celorlalţi să îl lase în pace. Bucătarul nu înţelegea nicio vorbă din ce spunea Jamie, dar ştia că acesta îşi iubea munca. Spunea că Jamie trata mâncarea cu respect, ceea ce era un lucru bun.“

Pe Jamie nu îl deranja programul prelungit, dar unele feluri de mâncare elaborate, specifice casei — la pregătirea cărora era dator să contribuie şi el — îl uimeau peste măsură. Hotelul s-a mândrit mereu cu o bucătărie tradiţională franţuzească de înaltă calitate, în consecinţă unele sosuri şi multe feluri principale necesitau ore întregi de complicate pregătiri. Acolo, în mod sigur, te simţeai ca un „bucătar din cap până în picioare"[III]. Dar Jamie nu îndrăznea să critice nimic. El se afla acolo ca să înveţe şi se minuna de abilităţile antice la care apelau bucătarul şi personalul cu experienţă. Dar şi aceştia, la rândul lor, când au văzut viteza cu care tânărul englez mânuia cuţitul de legume, l-au aprobat cu o privire invidioasă. Jamie lucra ore suplimentare, pentru că nu prea avea ce face în timpul liber.

III în original, *The Fully-Clothed Chef* (engl.) — expresia este redată aici ca fiind opusul lui *The Naked Chef* (engl.), aşa cum a fost supranumit Jamie Oliver (n. *red.).*

Elaine Fournier, din localitatea Saint Omer aflată în apropiere, lucra pe atunci tot acolo, ca ospătăriţă cu jumătate de normă. Şi ea l-a remarcat pe tânărul şi timidul englez.

„Jamie era aşa de drăgălaş, îşi aminteşte ea. Eram de aceeaşi vârstă amândoi, iar eu vorbesc engleza destul de bine, aşa că mai stăteam de vorbă cu el, după ce terminam lucrul. îi lipseau foarte mult casa şi familia lui. Avea fotografii cu toţi ai lui şi cu pubul de la ţară — mi le-a arătat şi mie. Spunea că îsi doreşte să se întoarcă acolo. Am încercat să îl fac să se

» >

simtă binevenit în Franţa. L-am invitat la mine acasă, dar era aşa de timid, încât n-a venit niciodată. Mi-a spus că avea o prietenă frumoasă. Tocmai când speram că ar putea să fie interesat de mine, a început să îmi povestească totul despre acea Juliette. Mi-a arătat poza ei şi m-am simţit complet descurajată, pentru că era într-adevăr frumoasă. într-un fel, totul între noi a fost mai bine după aceea, fiindcă am putut să fim doar prieteni. înainte chiar sperasem să mă placă pe mine, fiindcă era foarte sexy, avea părul lung şi haine bizare şi era întodeauna zâmbitor. Dar după ce a clarificat lucrurile, povestindu-mi despre Juliette, ne-am relaxat şi mi-a povestit de cealaltă pasiune a sa — un restaurant numai al lui. Mi-a povestit cum ridicase tatăl lui această afacere fantastică, muncind din greu mulţi ani la rând; iar el vroia să facă acelaşi lucru. De obicei, îmi povestea toate astea şi apoi fugea la telefon, să vorbească iar cu Juliette sau cu familia lui. Era un băiat foarte drăguţ, iar acum,

când îl văd la televizor, le spun soţului şi fiicei mele că Jamie mi-a fost prieten."

Se spune că fantomele primilor proprietari aristocraţi ai castelului bântuie şi acum împrejurimile. Aşa că hotelul îi avertizează pe musafiri: „Dragii noştri prieteni şi invitaţi, să nu fiţi suprinşi dacă, seara târziu, la marginea grădinii, în liniştea apelor adormite, observaţi în lumina lunii umbrele cavalerilor care au sălăşluit cândva, demult, prin aceste locuri."

Jamie făcea plimbări nesfârşite prin zonă, în timp ce număra zilele rămase până la terminarea stagiului său de trei luni în Franţa. Dar n-a văzut niciodată vreun aristocrat francez. Se simţea singur şi izolat şi era îndemnat uneori să se urce pe feribot, ca să se întoarcă într-un loc unde oamenii îl înţelegeau. Dar ştia că tatăl lui ar fi considerat că a eşuat, aşa că era hotărât să îşi finalizeze stagiul. Edith remarca: „Socotea mereu cât timp mai are de stat până la întoarcerea acasă. îl întrebam câte zile i-au mai rămas şi ştia cu exactitate, pentru că le număra una câte una. Dar, în cele din urmă, cred că începuse să ne placă. Bucătarul ne spunea că Jamie îşi face bine treaba, ceea ce înseamnă o laudă semnificativă din partea acestuia. Acum toţi ne dorim să se întoarcă, să ne mai viziteze într-o zi.“

Jamie a fost realmente uşurat să se întoarcă în Anglia, unde a avut o revedere emoţionantă cu Jools. Până în acel moment, ei formau deja un adevărat cuplu şi stăteau ore întregi împreună, visând la viitor. Ea urma să aibă succes ca top model, iar el urma să deschidă un restaurant

magnific, cu clienţi care să se bată pentru o masă, pentru că mâncarea ar fi fost grozavă. După ce a încheiat în mod oficial colegiul, Jamie s-a dus să lucreze la Neal Street, restaurantul lui Antonio Carluccio, pentru că îl entuziasma ideea de a învăţa de la legendarul Gennaro Contaldo. înţeleptul şi experimentatul maestru bucătar l-a luat de la început pe tânărul şi entuziastul Jamie sub aripa lui protectoare şi l-a învăţat cum să facă pâine, sosuri şi paste proaspete, după reţetele sale personale.

Gennaro îşi aminteşte cu afecţiune cum venea Jamie chiar şi la patru dimineaţa Ia restaurant, ca să îl ajute să pregătească focaccio. „El nu trebuia să fie acolo la ora aceea, dar vroia atât de mult să înveţe, spune Gennaro, maestrul italian al bucătăriei. O, Doamne, şi era cu adevărat de ajutor! Atunci am început să ţin la el. Tot ce gătea era atât de bun, atât de plin de culoare, atât de proaspăt! Obişnuiam să mănânc chiar eu din ceea ce pregătea el — iar un maestru bucătar nu mănâncă niciodată din propria mâncare. îmi ziceam în sinea mea: « Chiar e bună. La naiba, a făcut-o mai bine ca mine. »“

Jamie avea să îi rămână întotdeauna recunoscător lui Gennaro. Despre acea perioadă, spune următoarele: „Am muncit de mi-au sărit capacele, ca să învăţ tehnicile lui Gennaro. Reţeta lui de pâine e în cartea mea.“

Munca alături de Gennaro a fost o ambiţie mai veche a lui *
Jamie. Şi nu era fericit când cineva râdea de ambiţiile sale. „Când am terminat Colegiul Westminster, un profesor ne-a spus: « Vreau să aflu care vă sunt ambiţiile şi ce vreţi să faceţi în viitor »,

îşi aminteşte Jamie. Fiecare spunea că vrea să se ducă să lucreze în localuri exotice, precum Le Manoir sau Ritz. Dar eu am ridicat mâna şi am spus: « Eu vreau să învăţ cum să fac pâine şi paste cu adevărat bune. » Toată lumea a râs, ca şi cum aş fi fost o casnică plictisitoare şi neimportantă. Acum, când rememorez totul, cred că am spus un lucru destul de rezonabil. Aveam un prieten italian, care m-a sfătuit: « Dacă vrei să faci pâine bună, du-te la Gennaro », aşa că asta am şi făcut. M-am dus să lucrez la restaurantul Neal Street, ca maestru cofetar. îl ajutam pe Gennaro să prepare toate lucrurile de care avea nevoie. Ajunsesem să lucrez cu el în mod regulat, începând din zorii zilei. Gennaro e un tip fantastic, aşa că îmi plăcea la nebunie să îl privesc muncind. Are o atitudine extraordinar de pozitivă faţă de fiecare lucru pe care îl face. Vrea ca totul să aibă întotdeauna un gust perfect şi nu oboseşte niciodată să încerce să îmbunătăţească lucrurile. Mi-a plăcut foarte mult să lucrez cu el şi am învăţat enorm de multe despre gătit. A fost pentru mine ca un al doilea tată."

în cele din urmă, Gennaro a plecat să lucreze la restaurantul Passione de pe Charlotte Street din Londra, care întruchipează, în mare măsură, modul în care îşi imaginează Jamie un restaurant ideal — „mâncare italiană, cu adevărat superioară şi realmente autentică, dar fără să îţi facă o gaură în buzunar".

Brutarii francezi îl impresionaseră pe tânărul Jamie cu viteza şi dexteritatea lor de a face pâine, dar experimentatul Gennaro l-a învătat să îsi

încetinească ritmul. A insistat că

> ♦

adevărata îndemânare era la fel de delicată şi de dificil de atins ca şi arta de a face dragoste cu o femeie frumoasă. Jamie i-a urmat rapid sfatul şi şi-a adaptat maniera de a a face pâine.

De fapt, în timp ce lucra la Neal Street, Jamie a început să scrie pas cu pas ceea ce avea să devină primul său bestseller. A cumpărat o maşină de scris şi i-a spus lui Jools că intenţiona să scrie o carte de bucate. Ea a râs, spunându-i că nici măcar nu putea ortografia corect, dar el nu glumea. Cu mult înainte ca titlul original al cărţii, *The Naked Chef,* să fi fost conceput, Jamie deja scrisese destul, în scopul de a-şi populariza opiniile despre mâncare şi reţetele preferate. Faptul că le punea pe hârtie le făcea să pară nişte reţete adevărate şi, ori de câte ori finaliza un nou fel de mâilcare, era entuziast să le povestească altora despre el.

„I-a plăcut întotdeauna să comunice, spunea un prieten al său. Jamie este persoana cea mai puţin secretoasă din câte cunosc. Este atât de deschis... Mereu a fost aşa."

Jamie nu a visat niciodată că însemnările lui bătute la maşină vor ajunge să fie cunoscute de un public atât de larg, incredibil de răspândit în toată lumea. Dar când i s-a făcut oferta de a scrie o carte, ca urmare a succesului înregistrat de serialul său TV, el dactilografiase deja, de cinci ani, o treime din cuprins.

Scrierea notelor originale, care urmau să formeze punctul de plecare al cărţii, a fost pentru Jamie, în cea mai mare măsură, un efort făcut din pasiune.

Entuziasmul care l-a transformat într-o vedetă TV atât de populară este autentic şi vine dintr-o pasiune înnăscută pentru mâncare şi pentru rolul pozitiv pe care aceasta îl poate juca în vieţile oamenilor.

„O masă bună poate fi un lucru minunat, spune Jamie. Poate să înlăture duşmănii, să întărească prietenii durabile şi să declanşeze minunate poveşti de dragoste. Cred că italienii sunt printre cei care înţeleg în profunzime acest lucru. Presupun că şi francezii. Aici, în Marea Britanie, încă mai poţi fi considerat cam ciudat, dacă vorbeşti întruna despre gătit. Sunt conştient de asta. Dar nu-mi pasă că unii oameni cred că sunt ciudat. Atâta vreme cât provoc entuziasmul şi interesul altora, este în regulă."

CAPITOLUL TREI

TRISTETE ÎN FAMILIE ŞI BUCURIE PE MALUL RÂULUI

În tinereţea lui Jamie au existat şi aspecte mai întunecate.

A avut parte şi de experienţe nedorite. Bunicul său, Ted, a murit din cauza unui atac cerebral, pe când Jamie era doar un copil, dar amintirile sunt dureroase şi astăzi. Jamie avea 11 ani când bunicul său a avut atacul cerebral care a dus în mod tragic la deces trei ani mai târziu, la vârsta de 75 de ani. Jamie îşi aminteşte clar consecinţele sfâşietoare ale evenimentului.

„Era un bărbat frumos şi puternic, dar după atac s-a schimbat total. Boala i-a furat demnitatea; îi era greu să exprime ce vroia. Am fost destul de şocat. Nu că ar fi arătat bolnav. Putea încă să meargă şi vorbea bine. Dar memoria lui era afectată."

Bunica lui Jamie, Betty, şi-a îngrijit soţul până la sfârşit şi întreaga familie a fost profund mâhnită

când bătrânul a decedat în cele din urmă. Nu e vorba că nu avusese o viaţă plină şi activă; cel mai trist fusese modul crud în care îi fuseseră furate bucuriile vieţii. Jamie considera că nimeni nu merită o astfel de soartă, de aceea se întrista foarte mult când se gândea la asta.

Jamie a mai suferit încă o dată şi cu Jools în 1997, când tatăl ei, Maurice, a murit după o serie de atacuri cerebrale şi peste un deceniu de boală. Jamie era extrem de mâhnit şi încerca să o consoleze pe Jools. Tatăl ei fusese agent la bursa de valori, adică ceea ce numim „broker urban". Jamie credea că viaţa lui arătase exact ca un scenariu de film clasic: un bărbat care avea totul — o soţie atrăgătoare şi trei copii frumoşi. Jamie povesteşte: „Juliette avea 6 ani când tatăl ei a avut primul atac cerebral, aşa că mai are încă amintiri cu el de când era un lup tânăr, de succes şi încrezător în sine, cu maşini luxoase, o casă mare şi nicio grijă pe lumea asta. Peste noapte, totul a dispărut. Rar te gândeşti la viitor înainte de a fi prea târziu. Totul a mers din rău în mai rău, aşa că au fost nevoiţi să se mute. Brusc, nu s-au mai numărat printre cei foarte înstăriţi; dar doamna Norton, mama lui Jools, tot s-a descurcat. A devenit foarte protectoare şi a crescut trei fete încântătoare.

Când l-am întâlnit prima dată pe tatăl lui Jools, eram un pic cam speriat, spune Jamie. Avea 55 de ani. Iar eu nu mai întâlnisem şi nu cunoscusem cu adevărat o persoană cu dizabilităţi. M-am gândit că tot ce puteam eu să fac era să vorbesc cu el, pur şi simplu ca un prieten."

Aceasta a fost una din cele mai înţelepte mişcări pe care le-a făcut Jamie în tinereţe. Hotărârea lui instinctivă de a înfrunta în faţă această stânjenitoare problemă socială a fost apreciată foarte mult de Jools şi de familia ei. Deja îi văzuseră pe mulţi din aşa-zişii lor prieteni înstrăinându-se de Maurice cel sărac şi bolnav. Când nu le-a mai fost de folos în afaceri şi când devenise greu să se comunice cu el, mama lui Jools a aflat care erau prietenii adevăraţi ai soţului ei.

Jamie a ignorat pur şi simplu invaliditatea tristă a lui Maurice şi, cu francheţe lipsit de pretenţii, şi-a făcut un prieten adevărat. Jamie spune: „N-am trecut prin nimic asemănător cu ceea ce a trăit Jools cu tatăl ei. Se poate spune că acest incident i-a distrus copilăria. în aproape toată perioada maturizării ei, Jools a trebuit să privească lumea prin prisma bolii crude a tatălui său.“

Iar Jools spune: „îmi aduc aminte că mama ne-a explicat ce este un atac cerebral, deşi în momentul acela nu eram interesată. Credeam că era vorba de ceva trecător. Dar, sincer vorbind, pot să spun că am avut doi taţi. Unul care a trăit cu noi înainte de atacul cerebral şi altul după."

Deşi după cele două atacuri cerebrale, tatăl ei a învăţat să meargă şi să vorbească din nou, el nu şi-a mai revenit niciodată complet, înainte de cel fatal din octombrie 1997. Jools spune despre asta: „Jamie nu s-a simţit niciodată jenat. Oricare altul ar fi fugit mâncând pământul, ca să evite astfel de situaţii; în schimb, el s-a purtat grozav."

Jools şi Jamie începuseră să iasă împreună de la

17 ani. Doi ani mai târziu, Jamie i-a cerut lui Maurice mâna fetei sale. Răspunsul lui a fost: „Jamie eşti un bărbat pe cinste. Nici că mi-aş putea dori mai mult de la tine, dar cred că sunteţi cam tineri." Şi tocmai când Jamie se întreba oare ce anume însemna asta mai exact, Maurice şi-a dat aprobarea: „Bineînţeles că poţi să te căsătoreşti cu ea."

„Asta s-a întâmplat în ajunul Anului Nou, când aveam 19 ani şi niciun ban în buzunar, îşi aminteşte Jamie emoţionat. Eram maestru cofetar şi câştigam vreo două sute de lire sterline pe săptămână. Tocmai mă mutasem de la ţară în Londra şi locuiam într-un apartament micuţ. Jools lucra ca model, dar nu avea un venit regulat, aşa că trebuia să ne descurcăm cu vreo 20 de lire pe săptămână.

Nu mi-am permis să îi cumpăr un inel de logodnă, timp de trei ani. Ştiu că sună patetic, dar nu prea avusesem bani până atunci. Iar când am avut, am desenat un model de inel şi i l-am dat unui bijutier din Hatton Garden, care mi-a oferit un preţ bun. Dar până să iau inelul, Maurice murise.

Pe urmă, acum vreo patru ani, în Ajunul Crăciunului, Jools şi cu mine am mers să punem nişte flori la mormântul tatălui ei. Ploua, dar m-am gândit că era momentul potrivit, aşa că am cerut-o în căsătorie din nou. Pe atunci mi se părea că inelul avea o piatră mare, dar de fapt nu era deloc aşa.“

Faptul că au trecut împreună prin experienţa a două decese în familie este una dintre legăturile care îi unesc pe Jamie şi Jools. S-au sprijinit unul pe celălat, atunci când au avut mai multă nevoie.

Prietenii lor spun că uneori sunt aproape telepatici şi, în mod sigur, obiceiul lor de a se gândi brusc la acelaşi lucru, aproape în acelaşi timp, a devenit un fel de glumă de familie. „Avem, într-adevăr, păreri similare despre o groază de lucruri, spune Jamie. Transmitem adesea ceea ce gândim numai printr-o privire sau un semn uşor din cap, înţelegând imediat la ce se referă celălalt, dar nu cred că ni se mai întâmplă şi cu altcineva. Deseori, mă gândesc cât de norocos sunt că am întâlnit-o. Dacă mi-as fi terminat stu- diile mai devreme sau dacă ea nu ar fi venit să înveţe la şcoala mea, atunci altcineva ar fi întâlnit-o şi ar fi îndrăgostit de ea acum. Nu-mi place nici măcar să mă gândesc la asta.

River Cafe se află în Thames Wharf din cartierul Hammersmith, situat în vestul Londrei, pe malul Tamisei. Cei care iau masa acolo pot mânca afară, sub nişte umbrele albe pe care stă scris numele restaurantului, inscripţionat cu litere fanteziste. Vizavi, pe celălalt mal al Tamisei, se ridică impunător imensul imobil Harrods Depository.

River Cafe este un restaurant foarte aspectuos, înghesuit între birouri şi apartamente moderne. La sfârşitul secolului XX, acesta era în mod sigur restaurantul cu cea mai mare rată de creştere a popularităţii din Londra, având o reputaţie tot mai bună graţie mâncării sale fine. Jamie Oliver a hotărât că era timpul să progreseze, iar River Cafe a devenit următoarea lui ţintă.

în timp ce lucra la Neal Street, Jamie a fost complet bulversat citind *The River Cafe Cook Book.*

„Mi s-a părut extraordinară", remarcă el. Ochii îi luceau de uimire, aşa că a hotărât că acela era locul unde vroia să muncească în continuare. Nu pentru că ar fi fost nefericit acolo unde se afla, ci pentru că Jamie a fost dintotdeauna activ şi nu dorea să se plafoneze vreodată într-un loc de muncă. Vroia să ajungă în vârful piramidei succesului culinar, şi asta cât mai repede posibil. Aşa că şi-a folosit tot farmecul, pentru a-i cuceri pe cei de la River Cafe.

A trebuit să insiste în mod repetat. îşi aminteşte că a dat zeci de telefoane, înainte de a convinge pe cineva să-i ofere o slujbă.

„Nu e vorba că aş fi fost nefericit unde mă găseam, pentru că eram realmente foarte fericit, le-a spus el atunci prietenilor săi. Dar simt că, atunci când eşti tânăr, trebuie să acumulezi experienţă cât mai repede posibil." Nu vroia să fie considerat un profesionist mărginit, ci să fie cel mai bun maestru bucătar din Londra. Şi ştia că asta însemna să câştige o experienţă cât mai variată, în localuri de categoria întâi. Aşa că, deşi cu regret şi reţinere, a luat hotărârea să plece în altă parte. „Voi proceda mereu la fel, înainte de a ajunge mai în vârstă şi mult mai aşezat, spune el. River Cafe mi s-a părut o evoluţie foarte firească, iar momentul mi s-a părut şi el potrivit."

Iar dacă înainte fusese fericit la locul lui de muncă, acum era în al nouălea cer. Jamie a iubit River Cafe. După ce fusese instruit de carismaticul Gennaro, Jamie afirma: „Cealaltă mare şansă pe care am avut-o în viaţă a fost faptul că le-am întâlnit pe Rose Gray şi Ruth Rogers de la River Cafe şi că

am lucrat pentru ele. Sunt nişte persoane care te inspiră foarte mult. Nu arată ca nişte bucătari obisnuiti si nu se » > » » poartă niciodată ca nişte vedete. Pun pasiune în ceea ce fac şi nu laudă din cale-afară mâncarea pe care o gătesc."

I-a plăcut la nebunie să facă parte din lumea restaurantelor la modă. A fost mult mai puţin impresionat de şirul constant de celebrităţi care veneau mereu pe-acolo decât de strădania incitantă din bucătărie de a depăşi mereu noi bariere. Acolo exista un stimulativ spirit de echipă, care l-a entuziasmat pe tânărul bucătar. Unul dintre momentele sale preferate din săptămână era duminica dimineaţa, când prepara o tigaie imensă de ouă jumări pentru aproximativ 20 de membri ai personalului. Le servea cu felii groase de *ăabatta*[1] tăiate frumos, frecate cu usturoi şi prăjite pe grătar. Iar Bender, prietenul australian al lui Jamie, era mereu pregătit să taie cu fineţe nişte chili roşu.

„Apoi mâneam toţi cu poftă, cum se mănâncă la River Cafe", spune Jamie.

Au fost vremuri fericite. îi plăcea să facă parte dintr-o echipă tânără, care te forţează să evoluezi. Interesele lui sportive nu fuseseră niciodată centrate numai pe fotbal, totuşi i se părea că faptul de a fi în prima echipă de la River Cafe era la fel de incitant ca a fi mijlocaş la Arsenal. Bineînţeles, cu condiţia ca şi el să fi fost la fel de talentat ca ceilalţi. Iar prin bucătărie umbla un zvon (care l-a stârnit pe

[1] Ciabatta este o pâine albă italiană făcută cu ulei de măsline, având o formă alungită, lată şi plată; e foarte folosită pentru sandviciuri *(n. trad.).* Jamie şi pentru care

a ajuns celebru) cum că ajungea foarte devreme la muncă, înainte să îi înceapă tura, şi că deseori era ultimul care pleca. „Ştiu că e răsuflat să spui aşa ceva, dar tata a considerat mereu că dacă investeşti mai mult, câştigi mai mult, spune Jamie. Acelaşi lucru am descoperit şi eu în viaţă. Dacă încep să mă plictisesc, nu mai apreciez lucrurile la adevărata lor valoare şi sunt în pericol să aleg calea cea mai uşoară; curând, îmi dau seama că nu sunt stimulat şi nu mă mai bucur de experienţa aceea. Devin ca o maşină care nu funcţionează la potenţialul maxim."

Jamie şi River Cafe erau făcuţi unul pentru celălalt. într-o seară, târziu, un critic culinar pretenţios a remarcat precipitat „sinergia" care exista între bucătar şi local, iar Jamie a zâmbit binevoitor, ca şi cum ar fi ştiut sau i-ar fi păsat cu adevărat de ce spunea respectivul. El pur şi simplu simţea că devenise un membru-cheie al echipei, şi asta i se părea fantastic.

Din fericire, sentimentul era împărtăşit în totalitate. „Jamie este unul dintre cei mai talentaţi bucătari pe care îi avem", afirmă Ruth Rogers, care nu a fost câtuşi de puţin surprinsă de imensul lui succes ulterior, dat fiind că el era mereu descurcăreţ, curios, ambiţios şi harnic. Nimeni din restaurant nu i-a purtat pică din cauza faimei şi averii dobândite brusc. „Dar chiar deloc, spune ea. Toată lumea de aici este foarte bucuroasă si mândră de el."

Iar bucătarul-şef Arthur Pott-Daw o aprobă: „Jamie e un tip grozav. Toată lumea îl iubeşte."

„Cred că are în sânge meseria asta, spune Rose Gray. Pot să afirm cu tărie că el va fi unul dintre cei

mai mari maeştri bucătari din ţară."

Şi Jamie începuse să gândească la fel, dar în acel moment încă mai savura perioada de formare profesională. „în 1997, am plecat la Florenţa cu echipa de la River Cafe. La drept vorbind, nu a fost chiar o vacanţă, pentru că se presupunea că trebuie să muncim. Dar a fost o adevărată plăcere. Ne-am dus să căutăm ingrediente şi să gustăm uleiul de măsline din noul sezon. Ne-am oprit pe la diferite podgorii şi am coborât în pivniţe vechi de sute ani, încărcate de istorie, am văzut încăperile mici şi secrete ascunse în pereţi, folosite în timpul războiului. Şi am fost uluit de simplitatea senzaţională a mâncării. Era foarte rustică şi se baza pe multe trufe albe, care se găseau peste tot, şi pe un ulei excepţional. Mâncarea din gospodării era fantastică — prânzuri şi cine a câte şapte feluri şi vin cât cuprinde. De multe ori, aveam impresia că bucatele cele mai bune erau cele făcute în casă. Fiindcă, în ciuda faptului că aveau ingrediente de calitate, restaurantele le îmbinau adesea greşit; aşa că, atunci când am mâncat în oraş, nu am fost aproape deloc impresionat."

Dar Jamie îşi va aminti întotdeauna de remarcabilul moment care i-a oprit inima în loc. A fost absolut impresionat de o revelaţie culinară neaşteptată. „Printr-un noroc chior, într-o cafenea mică şi cam murdară din Florenţa, am dat peste un fel de mâncare extraordinar. Era o salată simplă, cu anghinare şi parmezan ras — reţetă pe care am inclus-o şi în cartea mea“, spune Jamie.

CAPITOLUL PATRU

DESCOPERIREA

Faptul că Jamie Oliver a fost descoperit de atotputernica televiziune, spre deliciul unei variate audienţe internaţionale, avea să devină în următorii ani începutul unei legende a micului ecran. El este unul dintre acei oameni foarte rari care se poartă mereu la fel, indiferent că este sau nu filmat de camere TV. Faima şi succesul financiar au fost pe cât de bruşte, pe atât de neaşteptate. Jamie a fost admirabil de dezinteresat când a auzit prima dată că o echipă TV făcea un reportaj despre viaţa din interiorul unui restaurant. în ciuda a ceea ce aţi putea crede sau auzi, Jamie Oliver nu avea mai multe ambiţii de a deveni o personalitate TV decât oricare alt om. Pe termen lung, scopul lui Jamie era să trăiască în Anglia alături de fermecătoarea Jools, să aibă o mulţime de copii şi să conducă un local de ţară, cu aceeaşi atenţie pentru

calitate şi detalii pe care o avea şi tatăl său. Dacă stai puţin să te gândeşti, aceasta a rămas şi azi ambiţia lui Jamie pe termen lung. Televiziunea a ţâşnit, pur şi simplu, în viaţa lui, în maniera arogantă şi sclipitoare în care tinde să apară de obicei, şi i-a deviat drumul lui Jamie, conducându-l spre celebritate.

Jamie a fost descoperit de mass-media pe când lucra la River Cafe ca ajutor de bucătar. în timpul filmărilor pentru documentarul făcut de BBC despre Ruth Rogers şi Rose Gray — intitulat *Crăciun la River Cafe* — îşi tot făcea de lucru jucăuş în fundal. Dar Jamie era, pur şi simplu, el însuşi: vorbăreţ, lucrând grăbit şi refuzând să se lase intimidat de camerele de filmat, aşa cum li se întâmplă de obicei oamenilor obişnuiţi. Aşa s-a făcut remarcat.

„M-au filmat destul de mult, spune Jamie. Cred că asta s-a datorat faptului că eram cu adevărat ocupat. Mă tot întrebau ce anume fac şi, pentru că eram atât de grăbit, nu m-a deranjat camera, aşa că nu m-am intimidat. Nu m-am gândit vreodată că vor folosi ceva din materialul respectiv, dar ei au păstrat toate frânturile acelea de câte 45 de secunde fiecare şi le-au presărat de-a lungul întregului documentar."

Evident, cei mai mulţi oameni s-ar fi emoţionat foarte tare la gândul că li se dă o şansă de a participa la o audiţie TV. Chiar şi Jamie recunoaşte că majoritatea bucătarilor sunt nişte artişti înnăscuţi, pricepuţi în a se da în spectacol, aşa că acesta era tipul de şansă care nu ţi se oferă prea des în viaţă. Jamie ştia perfect ce face, dar nu

credea că altcineva ar fi gustat genul său de glume, în afară de câţiva prieteni din domeniu şi de cei mai mulţi membri ai familiei sale iubitoare. Ocazia de a face spectacol la televizor era pentru Jamie, pe atunci, o glumă. Abia a doua zi după difuzare s-a putut vedea deznodământul.

După ce documentarul a fost transmis pe post, telefonul de la River Cafe a început să sune în neştire. I se ofereau colaborări, dar cu toate acestea Jamie considera cu modestie că erau venite din partea unor inşi care n-aveau ce face. Adevărul e că, destul de multe apeluri *chiar veneau* din partea unor astfel de indivizi. Unul dintre ei a imitat-o (foarte prost, într-adevăr) pe Delia Smith[IV], care îi ordona să se ţină departe, cu stilul lui nonconformist, de lumea superioară a gastronomiei televizate. Dar, serios vorbind, Jamie a primit nici mai mult nici mai puţin de patru oferte ferme de a intra în lumea televiziunii, iar cea pe care a şi acceptat-o l-a transformat în vedetă. Asta se întâmpla în 1997, pe când avea numai 21 de ani.

„în momentele acelea, colegii din bucătărie aruncau cu resturi de mâncare în mine, aşa că mi-era greu să iau ceva în serios, si-a amintit mai târziu. Dar deodată mi-am dat seama că unul dintre cei care sunase folosea cuvinte precum « comision » şi « emisiune-pilot», mult prea inteligente pentru cineva care s-ar fi ţinut de glume."

Acel telefon, pe care l-a luat până la urmă în

IV Delia Smith este un faimos maestru bucătar din Anglia şi o prezentatoare TV cunoscută pentru emisiunile sale culinare, fiind şi cel mai bine vândut autor de cărţi de bucate din Marea Britanie (n. *trad.).*

serios, venea din partea lui Pat Llewellyn de la Optomen Television. Aceasta este cunoscută mai ales ca fiind cea care crease cealaltă poveste inovatoare de succes, *Two Fat Ladies,* o reuşită neconvenţională a televiziunii culinare, cu Clarissa Dickson-Wright şi Jennifer Paterson în prim-plan, două personalităţi autentice care s-au completat extraordinar pe micul ecran. Pat avea ochiul format pentru potenţiale vedete de televiziune şi a agreat instantaneu stilul îndrăzneţ şi plin de viaţă al lui Jamie, precum şi lipsa totală de timiditate a acestuia în faţa camerei de filmat, adesea inhibitoare.

Mai mult decât atât, părinţii lui Pat Llewellyn conduseseră un restaurant în Ţara Galilor, iar ea lucrase deja ca producător asistent pentru serialul culinar al lui Sophie Grigson din 1992, *Grow Your Greens, Eat Your Greens.* Având avantajul de a şti despre ce vorbeşte, Grigson afirma: „Privind în urmă, pot să spun că Pat era genială în meseria ei. Avea un talent rar, de a descoperi oameni care dau bine la televizor. E un coleg de echipă foarte ferm, dar şi foarte diplomat. Le permite moderatorilor să evolueze, spri- jinindu-i şi nu intimidându-i.“

Succesul lui Llewellyn cu *Two Fat Ladies* îi permisese acesteia să aibă un cuvânt de spus în industria televiziunii, iar ea îşi dorea să realizeze o emisiune gastronomică destinată unui segment de public neexploatat anterior, format din telespectatori mai tineri, care nu ar fi urmărit niciodată emisiunile lui Anthony Worrall Thompson[V]

V Anthony Worrall Thompson este un celebru bucătar englez, devenit vedetă de radio şi TV (n. *trad.).*

sau Delia Smith. „îngrozitor de multi tineri, îşi îndeasă mâncarea în cuptorul cu microunde şi nu ştiu nici măcar cum să fiarbă un ou“, spunea ea.

Ea se afla deja în căutarea unui prezentator potrivit şi afirma: „Cred că analizasem deja vreo 20 sau 30 de persoane, dar nimeni nu reprezenta cu exactitate ce vroiam eu. Apoi l-am văzut pe Jamie la televizor, într-una din emisiunile despre River Cafe. Părea foarte absorbit de ceea ce făcea şi am avut senzaţia că ar putea arăta credibil în faţa unor persoane de vârsta lui.“ A aranjat o întâlnire cu Jamie la o cafenea din zonă şi a fost impresionată instantaneu. Pe toată durata prânzului, el a vorbit întruna. Atunci şi-a dat seama că găsise opţiunea perfectă. Avea în faţă un bărbat pasionat întru totul de gastronomie, care ducea exact tipul de viaţă cu care tinerii telespectatori în mod sigur s-ar fi identificat. Stilul modern de viaţă, tipic londonez, al lui Jamie întruchipa acele reclame care idealizau viaţa bărbatului contemporan.

Jamie avea şi farmec şi succes, calităţi irezistibile pentru public. Apartamentul lui modern, prietenii, iubita frumoasă, familia atrăgătoare — totul avea să arate perfect la televizor, fiindcă toţi formau laolaltă un ansamblu. Chiar şi scările lui în spirală se potriveau în peisaj, fiindcă mai târziu aveau să le distragă atenţia telespectatorilor, care aveau să se întrebe de câte ori sărise el peste trepte ca să ajungă mai repede la uşă.

în mod surprinzător, Jamie Oliver a preferat să aştepte ceva timp înainte de a se avânta în lumea televiziunii. Munca într-un restaurant celebru din

Londra nu însemna chiar o viaţă relaxantă, iar majoritatea tinerilor „făliţi" de 21 de ani care lucrau cu program prelungit ca şi Jamie s-ar fi avântat înspre o asemenea şansă, din dorinţa de a deveni faimoşi şi de a fi plătiţi regeşte.

Deşi era evident ispitit de ideea de faimă şi avere, Jamie nu era o persoană uşor de manipulat. Nu avea absolut nimic împotriva bogăţiei şi a celebrităţii, dar dacă asta urma să i se întâmple lui, era hotărât să o facă după propriile reguli. Chiar dacă avea numai 21 de ani, Jamie reflectase deja cu seriozitate asupra viitorului său pe termen lung. Vroia să lucreze cu cei mai pricepuţi oameni din domeniu, să acumuleze toată experienţa posibilă şi apoi să-şi deschidă propriul restaurant, în care să fie maestru bucătar, în vreme ce draga lui Jools avea să conducă recepţia. Vroia, de asemenea, să scrie o carte şi începuse deja proiectul acesta cu câţiva ani mai înainte.

Când a fost contactat de respectiva televiziune, era hotărât să nu intre în afacere cu capul înainte şi să fie transformat în ceva ce nu era. Avea o idee foarte clară despre tipul de emisiune TV în care vroia să fie implicat. Şi avea anumite păreri foarte ferme (şi, în unele cazuri, imposibil de redat pe hârtie) despre unii dintre cei mai cunoscuţi bucătari din emisiunile TV. Aşa că nu era dispus să ia, pur şi simplu, banii şi să permită să fie manipulat, astfel încât să realizeze ceva de mâna a treia sau chiar de a doua. Şi, categoric, nu vroia „să pară stupid" ori să devină doar o palidă oglindire a altcuiva. Simţea instinctiv că, probabil, existau deja prea multi

bucătari pe micul ecran, dar intenţiona să facă şi el o încercare — dacă, şi numai dacă, producătorii îl vroiau aşa cum era în realitate.

Era o strategie neobişnuită şi foarte riscantă. Optomen ar fi putut, pur şi simplu, să renunţe la tânărul îndrăzneţ şi temperamental şi să găsească un alt aspirant la faimă, din miile şi miile care aşteptau să li se ofere o şansă. Producătorii nu simpatizează potenţiali prezentatori care impun cu fermitate idei ciudate, chiar înainte de a fi început să lucreze în televiziune. Ei sunt obişnuiţi cu anonimi care sunt atât de disperaţi să apară la televizor, încât ar dansa cu un evantai, într-o cadă plină cu maioneză, încă din prima emisiune. De obicei, numai după ce necunoscutul maleabil şi cooperant este transformat peste noapte de mass-media într-o adevărată senzaţie, el sau ea începe să pretindă cea mai bună masă în toate restaurantele şi îşi pune agentul să sune la revista *Hello !* ca să iniţieze o licitaţie pentru o fotografie în exclusivitate care să îi dezvăluie noua tunsoare. Dar Jamie nu era deloc aşa.

în schimb, Jamie şi-a scris singur propunerea detaliată pentru emisiune, construită în jurul întrebării: „Ce face un bucătar de 21 de ani, la el acasă ?“ Era, desigur, o întrebare la care se simţea pregătit să răspundă şi era hotărât să o facă în mod onest. Celor de la Optomen şi de la BBC le-a plăcut propunerea la fel de mult cum le-a plăcut persoana lui, iar emisiunea a primit aprobarea — deşi nu fără probleme.

La început, Jamie a detestat, pur şi simplu,

numele emisiunii. „Cuiva de la BBC i-a venit ideea ca titlul să fie *The Naked Chef,* spune el. Când mi-am pus pe hârtie propunerea, am scris ceva despre dezbrăcarea de secrete a mâncării şi, pornind de aici, lor le-a venit în minte titlul acesta, bun pentru un star porno.

Când mi-au spus prima dată că urma să fiu supranumit *The Naked Chef,* am spus: «Nici vorbă. Ce-o să zică mama ? » Eram speriat, deoarece ştiam că titlul ăsta căuta necazul cu lumânarea; îl cerea cu tot dinadinsul. Dar odată ce am trecut de stadiul iniţial de şoc, am ajuns să fiu destul de mulţumit, fiindcă, de fapt, înseamnă cu adevărat ce vreau eu să însemne. Şi este extrem de distinctiv. “

Şi, având în vedere alte propuneri de titlu, Jamie se poate considera norocos. Fiindcă o idee mai veche era ca emisiunea să se numească *Forking Gorgeous.* Dar numele de *The Naked Chef 'i-s.* încurajat, într-adevăr, pe mulţi jurnalişti şi realizatori de talk-show să creadă că debordau de originalitate când îl întrebau pe Jamie de ce are hainele pe el. Spre cinstea lui, s-a abţinut şi n-a lovit pe nimeni.

Acum, Jamie crede însă că: „De fapt, titlul s-a dovedit a fi un lucru bun, pentru că eu eram aşa de paranoic în legătură cu numele ăsta provocator, încât mă concentram mai mult asupra lui decât asupra realizării unei emisiunii oneste, care să îmi reflecte caracterul. Filosofia mea despre mâncare este cu totul în favoarea aromelor simple. Nu sunt pentru structurile elaborate şi arhitecturale, cu picături de una şi de alta, sau pentru lucruri care arată mult mai bine în comparaţie cu gustul lor. Nu

vreau să gătesc mâncare ostentativă de restaurant, ci să pregătesc şi să demonstrez cum se poate face mâncare bună şi simplă."

Jamie era absolut hotărât, încă de la început, să rămână mereu cu picioarele pe pământ. A insistat asupra faptului că emisiunea trebuia să arate cum poţi să scapi de toate exagerările gastronomice. „în prezent, maeştrii bucătari se bucură de un statut de invidiat, cam la fel ca vedetele pop. Sunt prea ocupaţi să se aşeze la masa ta, să se dea în spectacol sau să gătească delicatese. în propunerea mea, eu scrisesem cum aş fi vrut să fie emisiunea, şi anume: cu prietenii şi familia mea adevărată, acasă la mine, şi nu într-un decor de studio. Vroiam să fiu văzut ducându-mă la piaţă, alegând ingredientele, pipâindu-le şi mirosindu-le, adică făcând cumpărături ca în viaţa de zi cu zi. E uşor să mergi la restaurant şi să îţi cumperi mâncare de calitate, la un preţ pe măsură. Dar când eşti acasă, vrei să păstrezi aceeaşi savoare şi să te bucuri de ingrediente bune, eliminând totuşi înfloriturile inutile. Cu asemenea reţete, chiar şi un nepriceput poate găti.“

Neliniştitor pentru unii, Jamie a avut curajul să spună: „Mă enervează ideea că un restaurant poate fi la modă, deşi mâncarea nu este deloc bună. Te face să te întrebi cât de mult stă bucătarul ca să gătească. Nu voi ajunge niciodată să mă comport ca o vedetă. Sunt eu însumi. Nu joc un rol şi cred că e o prostie să te prefaci."

Pat Llewellyn şi-a dat seama că Jamie Oliver era cu adevărat special, un om de televiziune înnăscut. Cei care îl cunosc îndeaproape spun că nu există

aproape nicio diferenţă între comportamentul lui obişnuit şi cel din faţa camerelor. Nu înseamnă că ar fi absolut încrezător şi complet netulburat la filmări, ci că pur şi simplu ignoră camerele şi poate să fie aproape mereu el însuşi —Jamie cel de toate zilele.

După cum a şi recunoscut, la început a încercat să se apropie de stilul BBC. S-a făcut o emisiune-pilot cu Jamie vorbind într-o „limbă de lemn", privind direct în camera de filmat, dar nu a mers. „Suna mult prea politicos, ca şi cum aş fi vorbit cu mama dumneavoastră", spune Jamie. Iar rezultatul a fost îngrozitor, pentru că nu era deloc el însuşi. „A trebuit să renunţăm la acel material, adică au fost 65 000 de lire sterline irosite."

Pe lângă simplificarea procedurilor culinare dintr-un restaurant, pentru ca aceeaşi mâncare să poată fi gătită şi acasă, Jamie era hotărât să facă totul astfel încât să pară că nu depune un efort prea mare, ca şi cum gătitul ar fi fost ceva la care toată lumea s-ar putea pricepe.

„Nu vroiam să lucrez pe un platou de filmări şi să fiu acel gen de bucătar îmbrăcat în uniformă albă, care aşază o bucată de cod pe un munte de piure. Vroiam să am camerele la mine acasă, iar oamenii să poată vedea cum este savurată mâncarea de prietenii şi familia mea. Gătitul nu se rezumă numai la castroane drăguţe şi la înmânatul mâncării de la unul la altul. Câteodată nu trebuie decât să o pui în mijlocul mesei şi să laşi lumea să se servească. Mâncarea ar trebui să fie ceva simplu şi firesc. Detest ideea de emisiune destinată unor snobi, care

au o groază de bani şi care, la petreceri, îşi etalează bogăţia.

Aşa cum văd eu lucrurile, gastronomia de la televizor nu este adresată vreunei elite nesuferite cu gusturi elevate. Este pentru Bob din Bognor sau Bill instalatorul şi pentru cei care lucrează pe şantier. E pentru oameni autentici, gata să accepte ideea că unul dintre cele mai uimitoare lucruri despre masă este acela că aşază oamenii la acelaşi nivel. Toţi trebuie să mâncăm şi cred că, atunci când te bucuri de o masă alături de cineva, nu ar trebui să îi dai dureri de cap, arătând în permanenţă ce mare vedetă ai devenit. Cred că apare un sentiment esenţial de egalitate, atunci când te aşezi să mănânci şi împărţi masa cu cineva. Iar cât timp durează masa, nu ar trebui să stai şi să îţi înşiri toate posesiunile sau realizările. Nimănui nu îi place îngâmfarea. Ar trebui să te bucuri de eveniment şi să te străduieşti cu adevărat ca oamenii cu care împărţi masa să se bucure şi ei cât mai mult posibil.

De la început am intenţionat ca, în emisiunea mea, să umblu prin magazinele alimentare şi prin piaţă, ca să familiarizez publicul cu ingredientele locale. Eram hotărât să arăt că, atunci când bucătarii mănâncă acasă, nu pregătesc meniuri folosind piure de fructe semipreparat sau sos la plic. Ei iau ingrediente uzuale şi le fac mai gustoase. Meseria mea este să-i entuziasmez pe oameni. Aşa că, acasă, pregătesc mese fantastice, care nu costă mult. Cam aşa gătesc în emisiunea mea.“

Jamie a ştiut că ceea ce făcea el era riscant şi că, dacă nu era foarte atent, cei din televiziune puteau

să-1 facă să pară „un mascul feroce". Dar el avea încredere în Pat Llewelyn şi îşi apăra punctul de vedere, la fiecare pas pe care îl făcea spre micul ecran.

„Ştiam că emisiunea trebuia să fie onestă, să mă arate pe mine aşa cum sunt, spune el, pentru că nu pot să mă prefac şi, dacă aş fi încercat să mă port ca alţii, n-aş fi fost deloc natural. Să fim serioşi, în acel moment nimeni nu mai avea nevoie cu adevărat de încă un bucătar de televiziune!

Eram hotărât să demonstrez cu acurateţe cât timp îţi ia în realitate să găteşti diverse meniuri. Timpul se scurge foarte repede în faţa camerelor de luat vederi, ceea ce poate constitui un stres. Vă puteţi imagina cum e să lucrezi cu aceeaşi viteză ? Ştiam că voi reuşi numai dacă eram eu însumi şi dacă filmam totul în circa cinci duble. Altfel îţi este imposibil să rămâi entuziast de fiecare dată când filmezi, pentru că repetiţiile îţi încetinesc ritmul. Emisiunea aceasta prezintă în timp real cam tot ce se întâmplă în bucătărie. Nu veţi mai vedea o altă emisiune culinară în care bucătarul scoate produsele din frigider, cojeşte diverse alimente sau taie toate ingredientele în direct. în emisiunea mea, nimic nu este anterior pregătit, aşa că în această privinţă totul este făcut în timp real. Singurele lucruri pe care le repetăm sunt prim- planurile."

De fapt, prin acea primă serie *The Naked Chef,* Jamie i-a oferit publicului mult mai mult decât o lecţie de gătit. Şi-a pus întreaga viaţă pe tavă. Prietenii apropiaţi, iubita şi chiar membrii familiei erau puşi sub lumina reflectoarelor. Nu a fost într-

atât o emisiune despre gătit, cât, mai degrabă, un fel de telenovelă reală şi trepidantă, cu mult mai distractivă decât o incursiune uzuală în lumea celor din Walford şi Weatherfield[VI]. Emisiunea lui deborda de tinereţe. Era fascinantă. Semăna mai mult cu *Dallas* sau *Dynasty* în vremurile bune. Jamie le-a dezvăluit telespectatorilor un crâmpei din viaţa Londrei, vibrând de energie, cu tineri atrăgători care îşi savurau mesele.

Jamie s-a gândit mult şi bine, înainte de a-şi expune familia şi prietenii acestei imixtiuni presante în viaţa privată. Cel mai mult îl îngrijora impactul celebrităţii asupra lui Jools. Ştia că ea va arăta absolut superb la televizor, aşa cum arăta şi în viaţa reală. Dar îl îngrijora posibilitatea ca celebritatea să schimbe ceva în relaţia lor. Deşi Jamie nu strălucise în şcoală, avea fără îndoială şcoala vieţii. Şi a rămas cu totul insensibil faţă de aparenţa solicitantă şi efemeră a celebrităţii. „Cei mai mulţi dintre oamenii celebri sunt atât de îngâmfaţi, încât nici măcar nu ştiu pe ce lume trăiesc", comenta unul dintre prietenii de la ţară ai lui Jamie despre cei care trag sforile în Londra. După numai câteva luni de expunere publică, într-o lume de saluturi afectate şi impresari, Jamie ajunsese să fie din toată inima de acord cu această opinie.

Dar după ce a luat în considerare atât argumentele pro, cât şi cele contra, şi după ce a vorbit îndelung cu mama şi cu tatăl lui (şi încă şi mai îndelung cu Jools), a hotărât să rişte şi să se

---

VI Regiuni geografice fictive, din anumite telenovele foarte populare *(n. trad.).*

îmbarce într-o aventură televizată — atâta vreme cât ar fi meritat. Ştia că *The Naked Chef* nu avea să fie o emisiune oarecare, cu sfaturi pentru studenţii cu venituri mici, în care să se demonstreze cum să profiţi la maximum de o bucătărie complet nedotată, în care nu dispui decât de nişte paste şi o conservă cu carne de vită. Emisiunea urma să arate cum poţi să te distrezi când pregăteşti hrana, totul fiind prezentat de tânărul şi atrăgătorul Jamie, care semăna atât de mult cu o vedetă rock, încât nimeni nu ar fi fost surprins să afle că are propria lui formaţie.

Jamie vorbea pe un ton relaxat şi accesibil, ca un om adevărat. Nu avea un scenariu de respectat, ci mult entuziasm şi un vocabular plin de cuvinte colorate precum *pukka* („autentic, de primă calitate"), *clobber* („a strivi cu forţă") şi *malarkey* („aiureală"), termeni care au intrat în uz cu rapiditate, deşi mai înainte fuseseră complet necunoscuţi. Cu stilul lui simplu, nesocotea orice idee de a măsura cu rigoare cantităţile de ingrediente. Nu au apărut niciodată controverse privind conversia de la grame la livre sau uncii, dat fiind că el nu folosea nicio unitate de măsură. Jamie îşi măsura cantităţile în căuşul palmei, astfel că şi-a câştigat rapid notorietatea de tip nu atât „priceput", cât mai mult „implicat". S-a bazat mereu pe propriile papile gustative, ca să decidă dacă felurile de mâncare erau „autentice" (sau nu) şi apoi şi-a încurajat telespectatorii să facă la fel.

Aluneca repede pe spirala mondenităţii, iar tot mai mulţi telespectatori au început să observe asta.

Ar fi putut, foarte uşor, să-i întoarcă împotriva lui, fiindcă unora li s-ar fi putut părea că le spune: „Uitaţi-vă la emisiunea mea, cumpă- raţi-mi cărţile şi veţi putea să aveţi şi voi un apartament elegant, o iubită superbă, prieteni la modă şi... o formaţie rock."

Oare publicul l-a urât pentru toate acestea? Printr-un adevărat miracol, nu l-a urât. Pe măsură ce se desfăşura prima serie a emisiunii sale, îi creştea şi popularitatea, astfel că a devenit iute bucătarul-vedetă, pe care toată lumea îl iubea — chiar si ceilalţi bucătari.

> »

Totuşi era vorba, în mod sigur, de un gen de emisiune TV ce implica riscuri mari. Când a început să fie difuzată, Jamie a fost asaltat de jurnalişti, cu întrebări despre modul în care făcea faţă probabilităţii de a fi fugărit pe străzi de adolescente, nerăbdătoare să guste şi altceva decât friptura lui de miel. Oare, nu-şi făcea griji la gândul că anumiţi creatori de modă vor fi disperaţi să îl îmbrace pe el, un tânăr slab şi înalt de 1,85 metri, cu ultimele lor creaţii şi că va fi pe lista celebrităţilor la orice petrecere ? Mai înainte, nici măcar nu putea să creadă în conceptul de celebritate. „De unde să ştiu ? le-a răspuns el. Sunt doar un bucătar. “

Jamie continuă să susţină: „Sunt doar eu însumi, pregătind acasă feluri de mâncare pe care oricine le poate găti, fără să trebuiască să stea toată noaptea în bucătărie. Faptul că i-am racolat pe prietenii mei în emisiune mă face să mă simt în largul meu. Juliette crede că totul este grozav, dar este hotărâtă

să se ţină departe de bucătărie. în cei şase ani de când o cunosc, a gătit de trei ori şi, sincer vorbind, de fiecare dată meniul a fost oribil. Sunt entuziast în privinţa abilităţilor ei şi m-am străduit să o încurajez. Dar mi-e mai uşor să gătesc numai eu şi să spăl vasele. Şi mi se pare corect, pentru că de celelalte treburi se ocupă numai ea.

M-am implicat în alegerea muzicii şi am cerut o cameră de filmat mobilă. Mă gândeam că am putea însemna pentru gastronomia televizată ceea ce a însemnat *The Blair Witch Project* pentru cinematografie. Vroiam, pur şi simplu, să fac numai ceea ce îmi plăcea. Şi vroiam să rămână real. Chiar dacă eram foarte tânăr, aveam anumite standarde; nu făceam mâncare de calitate proastă sau cu gust rău.“

Semăna mai mult cu un show gen „camera ascunsă" decât cu o emisiune culinară obişnuită, de vreme ce, cu mare înţelepciune, Patricia Llewelyn i-a dat cale liberă tânărului carismatic pentru a se prezenta singur. „Gătitul trebuie să fie o bucurie. Trebuie să fie gustos. Şi trebuie să fie amuzant", dădea el detalii, entuziast. Şi iată că, mulţumită flerului înnăscut al lui Jamie Oliver şi abilităţii receptivului producător al emisiunii, exact aşa a şi părut.

Prima pulpă de miel pe care a gătit-o a fost tratată şi mângâiată cu multă delicateţe. A frecat cu mirodenii întreaga suprafaţă şi a exclamat entuziasmat: „Grozav!" Pregătea masa pentru nişte colegi, iar vigoarea şi energia cu care îndesa mirodenii în scobiturile pulpei au fost cu adevărat

surprinzătoare.

„Doar împingeţi în deschizătură", a răsuflat el cu efort către telespectatori, într-o scenă care pe unii i-a însufleţit, iar pe alţii i-a stânjenit.

Muzica rock a dominat festinul, în timp ce tinerii experţi culinari au votat cu experimentatele lor papile gustative şi au declarat mâncarea lui Jamie drept „senzaţională", chiar înainte de a începe împreună o partidă de fotbal de masă.

Jamie Oliver a fost considerat instantaneu „cel mai tare". Era amabil şi bun la suflet, descurcăreţ, dar şi sensibil, iar entuziasmul cu care pregătea mâncarea era, incontestabil, molipsitor. Era cu totul diferit de alte vedete TV, precum Anthony Worrall-Thompson sau Ainsley Harriott. Jamie era un tip adevărat, cu o viaţă adevărată, în care mâncarea juca, evident, un rol foarte important.

Jamie a fost mereu extrem de inventiv. Nu considera că s-ar înjosi măcinând o cutie de Maltesers[VII] pentru a Ie amesteca în îngheţată. Iar „petrecerea burlacelor", în cinstea surorii sale Anna, a fost un subiect inspirat de emisiune. „O să vină sora mea pe aici, împreună cu zece doamne cam sceptice, a spus Jamie. Nu va fi deloc linişte."

Şi lucrul cel mai bun e că nu a părut niciodată să se ia prea în serios. „Emisiunea TV e grozavă. Nu trebuie să mă străduiesc prea mult. Deschid gura şi cuvintele ies, pur şi simplu."

Jamie s-a asigurat că avea în emisiune muzica lui preferată, fiindcă îi plăcea să fie acompaniat de

---

VII Bomboane făcute din biscuit cu miere şi învelite în ciocolată, produse de Mars *(n. trad.).*

zgomotoşii de la Toploader. în timpul filmărilor, era atât de „pornit", încât adesea dădea replicile perfecte fără să fie pregătit în prealabil de Pat, producătoarea emisiunii.

„Ouă de ţară! Trebuie să fie ouă de ţară", a spus o dată Jamie cu o sinceritate absolut evidentă pentru telespectatori, „pentru că arată mai bine, au un gust mai bun şi nu-mi place ideea de crescătorie industrială."

Allan, unchiul lui Jamie, a fost şi el invitat în emisiune, împreună cu copiii săi, ca să se amuze. „Unchiul Allan seamănă cu Cliff Richard, dar nu ştie să cânte şi, în schimb, Cliff nu a fost niciodată căsătorit, în timp ce unchiul Allan a avut trei soţii", a spus Jamie.

Iar când a apărut, s-a văzut că într-adevăr semăna puţin cu Cliff Richard, aşa că ne-am dat seama toţi la ce se referea Jamie. Se pare că le-a plăcut mult mai mult să mănânce ravioli, decât să joace *twister*[1].

Piua şi pisălogul lui au devenit aşa de populare, încât păreau colegii lui de platou încă de la începutul emisiunii. Telespectatorii au început să se intereseze de unde puteau [VIII] să-şi cumpere şi ei, iar Jamie i-a sfătuit: „Puteţi să cumpăraţi de la orice magazin de delicatese thailandez, indian sau oriental, din majoritatea oraşelor mari. Costă între 13 şi 18 lire sterline şi este, probabil, cea mai bună

VIII *Twister* se joacă pe un covor mare de plastic, dotat cu patru rânduri de cercuri colorate diferit; este jucat de mai multe persoane, care trebuie să atingă cercurile cu mâinile şi picioarele, după anumite indicaţii; câştigă cel care rămâne ultimul pe covor (M. *trad.).*

ustensilă de bucătărie pe care aţi putea s-o cumpăraţi vreodată", a spus Jamie fără să se mai deranjeze să-şi negocieze un procent din viitoarele vânzări.

Cu toţii l-am văzut pe Jamie în acţiune cu formaţia sa — a fost înainte de a găti un curry verde thailandez, care arăta deosebit de delicios. Şi am ştiut că spunea adevărul, când a recunoscut: „Sunt un baterist tipic, puţin cam zăpăcit, şi îndrug întruna prostii."

Dar nu era totul chiar aşa de simplu cum părea. Drumurile lui nesfârşite de la etaj la parter, atunci când se arunca repede pe balustradă ca să câştige timp, nu erau mereu lipsite de consecinţe. „Am avut o dată un accident, când alunecam pe balustradă, a mărturisit mai târziu. Tocmai când făceam emisiunea specială de Crăciun, s-a rupt scara cu mine şi m-am ales cu o vânătaie lungă de vreo zece centimetri pe fund!“

Iar o excursie la mare cu verii lui mai mici aproape că s-a terminat cu un acces de furie al lui Jamie. „A fost un coşmar, ofta el. Unul dintre ei are 12 ani, celălalt 6... şi au venit şi cu prietenii. Pur şi simplu, m-au hărţuit aproape până la lacrimi. M-am simţit ca şi cum aş fi fost bătut într-un meci de rugby."

Era evident că Jamie se distra enorm când lucra la acea primă serie a emisiunii, atât de inocentă şi încă necunoscută de publicul larg. „într-o singură zi de filmare se întâmplă nenumărate mici minunăţii. Din punctul meu de vedere, acesta e cel mai important aspect al emisiunii. Că, în mai mare

măsură, totul vine de la sine."

Dădea impresia că trăieşte întru totul pentru meseria lui, de vreme ce mărturisea, la un moment dat: „Noaptea trecută, mă întrebam în vis dacă ar trebui să folosesc ceapă roşie sau albă la o friptură. Pe vremuri, visam la femeile goale din *Bay watch.* Acum visez cepe. Şi asta pentru că, în prezent, sunt complet obsedat de mâncare."

Şarmul personal al lui Jamie pare să rezide în lipsa fundamentală de prefăcătorie. „Noi chiar dăm câte o masă în fiecare emisiune, dar nu putem să arătăm şi sfârşitul, pentru că de obicei toţi sunt absolut cherchelţi", a recunoscut el vesel, în timp ce tot departamentul de publicitate de la BBC şi-a ţinut răsuflarea. Entuziasmul lui sincer părea că se transmite prin ecran.

The Naked Chef a fost un succes chiar de la început, iar Jamie era mult prea înflăcărat ca să se mai deranjeze să arate vreun semn de falsă modestie. Sau vreun alt semn de modestie adevărată, dacă ar fi fost cazul. Când au început să curgă cronicile laudative şi cotele de audienţă au crescut fulminant, Jamie a spus: „Secretul emisiunii constă în faptul că este autentică. Nu mă fâţâi prin casă îmbrăcat în bucătar. Ideea e destul de simplă. Sunt eu, acasă la mine, cu prietenii şi familia mea, distrându-ne şi gătind. Jamie cel de la televizor este Jamie cel din viaţa reală. *The Naked Chef* este o emisiune despre cum să simplifici mâncarea complicată din restaurante. Despre o groază de mici trucuri şi idei eficiente şi, mai ales, despre cum să-ţi faci viaţa mai frumoasă. Dacă poţi să ai parte de

hrană accesibilă şi cu gust fantastic şi dacă poţi să rupi lucrurile în loc să le tai sau să măsori lucrurile cu mâna în loc să le cântăreşti, atunci eu sunt perfect de acord." Jamie se ataşase deja de aceste idei, când a afirmat cu graţie: „Măsurarea ingredientelor este o prostie învechită şi plictisitoare."

Dar, în entuziasmul momentului, oamenii spun şi multe lucruri bizare. Jamie remarca ulterior: „Aveam 21 de ani şi am învăţat o groază de lucruri între timp. Dacă m-ar pune cineva să fac acum ce am făcut atunci, aş spune « nu ». Dar în acel moment, tot ce ştiam era că trebuia să fie diferit. Ştiu că am făcut mult mai mult decât o simplă emisiune culinară. Telespectatorii au ajuns să îmi cunoască prietenii cei mai buni, familia, pe Jools, pe socrii mei şi pe mulţi alţii. Cred că asta ar trebui să însemne gătitul, pentru că nu se rezumă numai la mâncare, ci înseamnă şi socializare şi amestec, dar şi distracţie... Când vorbesc despre mâncare, nu joc un rol, ci doar mă aprind. Uneori spun doar nişte prostii."

într-una dintre emisiuni, Jamie a făcut pâine. Părea că fiecare moment îi făcea plăcere. A spus că era terapeutic să frământi drojdia şi făina împreună. Chiar dacă era foarte tânăr, şi-a dat seama că poate să pară un moşneag dacă turuie întruna despre cât de bine era să faci pâine. Dar lui prea puţin îi păsa. „Unii bărbaţi de vârsta mea preferă să îşi tuneze maşina Ford Escort XR3, a zâmbit el. Dar mie îmi place să fac pâine."

Jamie era, pur şi simplu, o prezenţă tinerească şi agreabilă. Şi nu dădea niciun sfat condescendent,

de genul „cum să nu plângi, când tai ceapă". De fapt, spunea: „îmi place să trag un plâns bun, la muncă" — asta cu o sinceritate care l-a făcut şi mai drag cohortelor de admiratoare, din ce în ce mai numeroase. Iar maniera în care frământa untul cu mâinile i-a făcut pe telespectatorii mai tineri să fie de-a dreptul invidioşi, pentru că părinţii lor nu i-ar fi lăsat niciodată să se joace aşa cu mâncarea.

Jamie nu era niciodată preocupat de analiza aprofundată a succesului emisiunii. Credea că acesta era un lucru într-ade- văr foarte periculos. Iar când faimoasele *focus-group-uri* organizate de BBC evaluau emisiunea, lui nici că-i păsa. Jamie vroia să îşi organizeze emisiunea cu acelaşi bun gust şi sensibilitate instinctivă cu care îşi organiza şi viaţa. îşi urma simţurile — nasul, ochii, urechile şi, mai ales, gustul — ca să pregătească următorul deliciu culinar. Dar niciodată n-a dorit să stea ore întregi contemplându-şi buricul, în încercarea de a înţelege care este ingredientul-cheie — asta în caz că formula magică ar fi dispărut la fel de repede cum apăruse. După multe insistenţe, Jamie a afirmat cu sinceritate: „Secretul succesului meu, dacă există vreun secret, constă într-un pic de noroc, un pic de pasiune şi un pic de cunoştinţe în domeniu! Toată lumea îmi spunea mereu că va fi o emisiune pentru tineri, iar eu vroiam să fie pentru orice categorie de vârstă. Şi a ajuns, într-adevăr, să aibă cel mai larg public, de la tineri până la pensionari, care ne urmăresc pe canalul BBC2."

Din păcate, faptul că se filma într-o casă adevărată a avut repercusiuni în cazul lui Jamie, pentru că viaţa reală a dat buzna într-un mod cam

neplăcut în viaţa fictivă a televiziunii. Camerele care se tot mişcau prin modernul apartament din East London în care locuia Jamie au stârnit interesul unei bande locale de adolescenţi. în loc să se îndrepte spre Sainsbury's ca să se aprovizioneze cu păstăi de vanilie, micii vandali au decis, cu o lipsă absolută de imaginaţie, să-1 şicaneze şi să-1 hărţuiască pe Jamie. Situaţia a devenit atât de gravă încât, chiar înainte ca următoarea emisiune să fie difuzată la televizor, Jamie s-a mutat în altă parte — în West Hampstead, North London.

Jamie spunea: „Banda asta obişnuia să bată în uşă şi la ferestre şi să-mi scrijelească pereţii cu grafitti, în mod constant. Făceau lucruri fără sens, cum ar fi pulverizarea vopselei pe ferestre. Apoi, într-o zi situaţia s-a agravat: mi-a fost furat calculatorul din casă. într-altă zi, mi-am dat seama că aveam un cauciuc spart la maşină. Am dus-o la reparat şi mecanicul mi-a spus că aveam şase cuie imense înfipte în cauciucuri. Pe atunci aveam un Jeep, iar cauciucurile pentru o asemenea maşină costă cam 250 de lire fiecare. Am cheltuit 750 de lire ca să le înlocuiesc şi atunci am hotărât că situaţia devenise enervantă. Era vorba de nişte băieţi de numai 13 şi 14 ani, care se plictiseau."

De fapt, maşina ideală este pentru Jamie un Aston Martin, deşi e mult mai probabil să îl vezi în mai pragmaticul său Frontier Jeep. Totuşi, în special acum, el se plimbă prin Londra pe scuter. „Până în prezent am avut patru şi acum sunt la al cincilea. Toată lumea mi le scrijeleşte, aşa că firma mea de asigurări mă consideră o pagubă. Totuşi, acum am un lacăt extrem de mare! “

Dacă ar fi avut ocazia să le vorbească acelor adolescenţi plictisiţi, se prea poate ca Jamie să îi fi câştigat de partea lui şi să îi fi transformat în fani adevăraţi, care să îi urmărească emisiunea. Le-ar fi gătit bucuros tuturor, dacă nu ar fi fost atât de porniţi să îi distrugă fiecare aspect al vieţii. însă atunci când Jamie a început să se îngrijoreze în privinţa siguranţei lui Jools, a ştiut că era timpul să facă un pas în spate şi să lase în urmă aceste neplăceri. Când, la capătul străzii, banda respectivă a atacat o adolescentă, Jamie a hotărât că era timpul să se mute.

în aprilie 1999, Jamie avea 23 de ani şi era încă total necunoscut. Atunci, viaţa lui era pe punctul de a se schimba pentru totdeauna. *The Naked Chef* era pe punctul de a fi lansat către un segment de public încă neştiutor. Două luni mai târziu, el devenea cel mai sexy bucătar din oraş şi nu mai putea să hoinărească prin pieţe şi să stea neîntrerupt la taclale cu vânzătorii de la tarabe. De fiecare dată când ieşea, vânătorii de autografe apăreau ca prin magie şi, după cum a şi recunoscut, i-a luat ceva vreme ca să se obişnuiască cu asta. Jamie şi-a petrecut mult timp explicându-le oamenilor că titlul provocator al emisiunii nu însemna că defilează prin bucătărie fără haine, în ciuda entuziasmului incontestabil al telespectatoarelor. Titlul emisiunii se referea, de fapt, la abilitatea lui extraordinară de a readuce hrana la esenţa sa nudă.

Cota de audienţă a fost senzaţională pentru pretenţiosul canal BBC2. *The Naked Chef* avea în mod constant peste 5 milioane de telespectatori, transformând astfel cu uşurinţă emisiunea în cel

mai popular program al canalului. Iar Jamie a început să afle cum este să fii recunoscut peste tot. Dar nu s-a plâns, pentru că ţinea foarte mult ca emisiunea să fie un succes şi pentru că investise foarte mult din viaţa sa în ea.

Unul dintre cele mai importante puncte forte ale lui Jamie este că are curajul să îşi apere principiile. Când BBC l-a tot presat să orienteze emisiunea mai mult spre publicul tânăr, Jamie a refuzat categoric să fie altcineva decât el însuşi. Desigur, *The Naked Chef* era un succes printre cei tineri şi frumoşi, dar era popular şi printre telespectatorii de alte vârste. Cu o intuiţie rară pentru cineva atât de tânăr, Jamie a spus că, pur şi simplu, nu credea că oamenii în vârstă vroiau să vadă la televizor numai oameni în vârstă. Iar numărul de pensionari care îi urmăresc emisiunea îi dă dreptate. O admiratoare de 75 de ani şi-a pierdut controlul când l-a întâlnit pe Jamie în Leeds, într-un turneu de promovare a cărţii sale, astfel încât nu s-a putut stăpâni să nu îl mângâie pe fund vreo 30 de secunde. Jamie a fost uluit şi oarecum stânjenit, dar pe soţul doamnei (în vârstă de 80 de ani) părea că nu îl deranjează deloc.

Pentru o perioadă, Jamie a refuzat pur şi simplu să lase faima să-i schimbe viaţa. A continuat să combine slujba de la River Cafe cu cea de la televiziune, cu scrisul cărţilor şi cu toate cerinţele de promovare care au apărut după recunoaşterea internaţională a acestui bucătar carismatic din Clave- ring. îi plăcea foarte mult să lucreze în acel restaurant de top şi, iniţial, a fost ferm hotărât să rămână acolo. Era decis să nu lase un lucru „minor" ca televiziunea să îi schimbe viaţa într-o foarte mare

măsură. Dar îşi făcea iluzii, pentru că, în timp, a fost copleşit de fani, iar atenţia pe care i-o acordau admiratorii i-a complicat munca la restaurant. Prin urmare, şi-a anunţat demisia în toamna lui 1999, în timp ce povestea de succes a lui Jamie Oliver părea să se completeze cu noi capitole aproape în fiecare zi.

Jamie îşi aminteşte de momentul când a luat hotărârea de a pleca drept unul „foarte trist". Rose, Ruthie şi ceilalţi colegi ai lui îi deveniseră prieteni foarte apropiaţi şi de ajutor; erau nişte „oameni minunaţi", cum le spune el şi de aceea nu vroia să plece. Dar celebritatea avea o forţă înfricoşătoare, care a început, pur şi simplu, să deranjeze administrarea cotidiană a restaurantului. Jamie era realmente jenat când chelnerii îi aduceau, odată cu comanda, şi cereri de autografe pentru clienţi, în timp ce toţi ceilalţi bucătari încercau să-şi facă treaba. I s-a părut şi mai neplăcut când a trebuit să îi expedieze pe chelneri, deşi aceştia doar ascultaseră rugăminţile clienţilor.

Jamie a declarat atunci că a fost traumatizat de necesitatea despărţirii de prietenii de la River Cafe, „care îi deveniseră aproape ca o familie". Ştia că, mai presus de orice, acel restaurant la modă îi dăduse cea mai bună ocazie pentru ca talentele lui să fie observate; şi chiar şovăia să plece. îi era teamă că, fără acest reper atât de plăcut din lumea reală, ar fi putut să se piardă şi apoi să piară în lumea capricioasă a televiziunii.

„La River Cafe, mă simt ca acasă, spunea el. Aici pot să fiu eu însumi. Dacă plec, o să mă simt ca şi cum televiziunea a pus stăpânire pe mine şi nu

vreau ca asta să se întâmple vreodată." Dar de plecat... a plecat, până la urmă, în ciuda reţinerilor sale pline de nelinişte, deoarece ştia că viaţa i s-a schimbat pentru totdeauna.

Ambiţia lui cea mai mare pe termen lung — aceea de a avea un restaurant al său — a început să-i ocupe gândurile mai mult ca înainte. „Simt că sunt norocos. Am cartea, emisiunea şi toate celelalte, dar astea sunt doar de suprafaţă, înţelegeţi la ce mă refer, nu-i aşa ? Nu asta e vital pentru mine, însă fără un restaurant al meu, simt că îmi lipseşte ceva.

Visez la un loc minunat, aşezat chiar la marginea oraşului Cambridge, unde e o atmosferă la fel de incitantă ca şi mâncarea aia, « al naibii de rustică », spunea Jamie. Vreau să-mi petrec timpul în bucătărie, nu să fac tot felul de figuri şi să sar peste mese pentru clienţi, sincer! Dar, de fiecare dată când încep să vorbesc cu oamenii care au bani, mă sperii. Acum trei ani, era un coşmar să obţin un credit de la bancă. Mi se spunea mereu acelaşi lucru: « Dispari! » Dar acum vor să-mi dea bani. îmi spun: «Ia banii, te rugăm. Cum- pără-ţi un restaurant. » E înspăimântător şi, într-un fel, este mai rău şi mai îngrijorător aşa decât să fii refuzat."

La numai 24 de ani, Jamie devenise (de necrezut!) succesorul Deliei Smith, fiindcă era cel mai popular bucătar TV din toată ţara. Săptămâni la rând, *The Naked Chef* a rămas în fruntea clasamentului cu cote de audienţă ale BBC2. Cartea cu reţete din primul sezon al emisiunii s-a situat în fruntea listei cu bestselleruri pentru aproape şase luni, înainte de a fi surclasată de cartea cu reţete

din sezonul următor al serialului.

Aceşti doi maeştri bucătari nici că ar fi putut fi mai diferiţi. La televizor, Delia întruchipează stăpânirea de sine. Prin contrast, Jamie, originar din Essex, te provoacă să ţii pasul cu el. Ţâşneşte prin bucătărie, alunecă pe balustradă (lustruită în acest scop cu Mr Sheen[IX]) şi cântă la tobe. Iar regizorul adaugă ceva nou la atmosfera stimulativă a emisiunii, tipică pentru actorii tineri, prin faptul că tot agită camera de filmat. Şi mai e şi vocabularul inconfundabil al lui Jamie, presărat cu termeni parcă luaţi direct din filmul *The Lavender Hill Mob.* De unde i se trage, oare ?

„Toată lumea din Essex spune « pukka »“, afirmă el cu o privire uimită.

Cartea a fost o consecinţă a emisiunii, iar Jamie este foarte încrezător în capacitatea lui de a se răzgândi, când vine vorba să-şi aştearnă gândurile pe hârtie. „Normal că experienţa contează foarte mult, a spus el. Dar ideea încetăţenită — că este absolut necesar să fi lucrat peste tot în lume, sub supravegherea a zece bucătari de top, timp de zeci de ani, 18 ore pe zi, înainte să poţi măcar să compui un meniu, darămite să mai scrii o carte — este o adevărată tâmpenie! Aş putea să iau oameni de pe stradă, să îi învăţ să facă paste şi... într-o lună ar putea să-şi deschidă un restaurant incredibil, specializat în paste, şi să primească numai cronici excelente."

Cartea lui Jamie s-a vândut în peste 350 000 de

IX Marcă de produse de curăţat şi de lustruit mobila şi podeaua, creată în Australia *(n. trad.).*

exemplare numai în Marea Britanie şi s-a situat în capul listei de bestselleruri pentru mai mult de patru luni. Când a prezentat în emisiunea lui păstăile de vanilie (cu veşnicul entuziasm tipic familiei Oliver), magazinele au fost asaltate de cumpărători. La fel cum i se întâmplase şi Deliei cu afinele. Cartea lui Jamie s-a vândut cu 18 lire, dar Jamie a primit mai puţin decât standardul de 10% pe care îi primesc de obicei scriitorii din drepturi de autor. însă, pe atunci, el nu avea un impresar şi a fost intimidat de întregul proces. S-a mai plâns din când în când de experienţa aceasta, dar, pentru că acum este reprezentat oficial, câştigurile sale de pe urma noilor cărţi sunt spectaculoase. Jamie preferă să uite acea chestiune şi insistă: „Nu-mi place să mă plâng, dar mă asigur că nu repet aceeaşi greşeală."

Redactarea cărţii nu a fost chiar o experienţă fără probleme. Editorii de la Penguin au fost bulversaţi de unele cuvinte argotice (sau doar bizar asociate) ale lui Jamie şi au încercat să le scoată din carte. Avea cu ei discuţii de genul: „Ce înseamnă «vicios » în acest context ?“ şi „De ce descriem mâncarea asta ca fiind « autentică » ?“ Dar Jamie nu a cedat. Nu vroia să le permită să îi schimbe terminologia, iar timpul i-a dat dreptate.

Nimeni nu poate afirma că Jamie Oliver nu a muncit din greu pentru reuşita cărţii sale. Ca să îşi promoveze volumul, el a iniţiat un adevărat turneu prin ţară — şi, mai târziu, prin lume — alocând pentru asta o energie enormă, în ciuda programului său împovărător. De exemplu, în Irlanda, la Dublin, a stat numai 20 de ore, dar în acest timp a semnat

cărţi şi a dat autografe aproape nonstop. Şi, totuşi, a doua zi spunea că îşi dorea să fi avut mai mult timp, ca să se întâlnească cu mai multi librari si să semneze mai multe cărţi.

> » ,

„Mă simt vinovat, i-a spus el unui reporter impresionat de sinceritatea lui. Am făcut treaba doar pe jumătate. Mai e multă lume pe care n-am avut timp s-o întâlnesc. Sunt, pur şi simplu, emoţionat când oamenii îmi cumpără cartea. Am depus mult efort încercând să o fac cum trebuie, dar răsplata este mult mai mare când cineva care a apreciat-o cu adevărat vine să îţi mulţumească. îmi place la nebunie când îmi povestesc cum o anumită reţetă a mers de minune la o ocazie specială. îmi dă o satisfacţie imensă. De aceea fac ce fac. Mâncarea nu este doar o necesitate elementară, ci şi un suport extraordinar pentru a te bucura de viaţă. Uneori, vin la mine oameni care îmi spun că mielul s-a potrivit perfect la o aniversare sau la o nuntă ori vreo altă ocazie fericită. Sunt atât de amabili si de recunoscători, încât cred că meseria mea este una din cele mai frumoase din lume."

Dar reuşita presupune şi foarte multă muncă, nu doar noroc. Jamie a explicat că era absolut hotărât să facă tot ce-i stătea în puteri pentru ca ceea ce a scris să se vândă cel mai bine. Era serios ca un om de afaceri, în strădania lui de a-i acorda cărţii sale toate avantajele posibile.

„în Londra, atunci când trebuie să încep munca la ora prânzului, plec de obicei cu o oră şi jumătate mai devreme şi mă plimb cât mai mult prin librăriile

din împrejurimi, ca să semnez toate cărţile pe care le găsesc. Poţi să parcurgi o groază de cărţi, într-o oră şi jumătate. Toţi librarii au numărul meu de mobil şi pot să mă sune oricând au stocuri noi de cărţi."

Unii observatori se întreabă de ce se deranjează el aşa de mult. Jamie le răspunde: „Am investit foarte mult timp pentru carte şi pentru emisiune. Am muncit de mi-au sărit capacele. Este greu să ajungi pe locul întâi în topul cărţilor de non-ficţiune şi nimeni nu a fost mai surprins decât mine când am ajuns acolo. Aşa că, acum, fac tot ce pot ca să rămân în top. Ştiţi cu ce concurenţi mă confrunt? Cu cărţile din seria *Războiul Stelelor,* dacă vă vine să credeţi."

Normal că, în Marea Britanie, este greu pentru orice prezentator TV să fie pe placul tuturor. Aproape simultan cu primul val de entuziasm public, care l-a condus spre celebritate, au apărut şi atacurile mărunte la adresa lui. Unii critici s-au înjosit într-atât, încât au spus pe un ton batjocoritor că Jamie vorbea „o engleză de baltă", cuvinte ce i-au cauzat puternice hohote de râs celui în chestiune.

„Expresia asta chiar mă face să râd, a spus el. Nu locuiesc pe lângă nicio baltă şi nu ştiu ce fel de accent am. Sunt un tip de la ţară şi prietenii mei sunt oameni de la ţară; ca şi mine, sunt la fel de obişnuiţi ca noroiul. în copilărie, mama mă mustra pentru că eram aşa de şters, spunându-mi: « De ce nu poţi să vorbeşti şi tu adecvat? » Iar eu îi răspundeam: « Dacă mă prezinţi reginei, voi fi politicos. Dar când sunt relaxat, mai sar peste nişte h-

uri. »“

Cu toate acestea, accentul lui de englez din clasa de mijloc nu l-a oprit să se ducă şi să gătească la reşedinţa premierului britanic, în Downing Street 10. Jamie a fost surprins şi puţin intimidat să primească o invitaţie din partea lui Tony Blair, pentru a găti o cină destinată premierului şi omologului său italian.

„A fost o onoare", a spus Jamie. Dar mai gătise pentru Tony Blair şi înainte, la restaurantul lui Ruthie, aşa că nu a fost chiar o probă de foc, aşa cum ar fi părut în acel moment. Jamie spunea: „Tony vroia să le demonstreze italienilor cât de mult a evoluat arta culinară englezească, aşa că le-am gătit un prânz cu adevărat impresionant."

Era, desigur, extrem de neliniştit, pentru că dorea ca masa să fie un succes. Ştia că oaspeţii italieni erau foarte familiarizaţi cu bucatele cele mai alese şi de aceea a făcut tot ce i-a stat în putinţă. A ales şase bibani şi a cerut ricotta[X], care i-a fost adusă cu avionul, special din Napoli. A ales personal toate legumele şi tipurile de brânză. în fine, a făcut un ravioli pentru cei doi premieri şi l-a umplut cu brânza ricotta, adăugând pecorino[XI] şi parmezan. Ulterior, îşi amintea că bibanii fuseseră nemaipomeniţi: „Erau atât de proaspeţi, încât se mai aflau încă în starea de *rigoris mortis*I-a tăiat în felii, i-a umplut cu mirodenii şi i-a prăjit peste

X Tip italian de brânză, făcut din zer de lapte de vacă sau de oaie *(n. trad.).*

XI Tip de caşcaval italian făcut din lapte de oaie *(n. trad.).*

cartofii tăiaţi la rândul lor şi peste două sortimente de ciuperci. La desert s-au servit cinci feluri de brânză englezească, cu caise, piersici şi smochine.

După aceea, i-a dat premierului italian un exemplar al cărţii sale, care (se pare) a fost primit bine. Jamie a avut sentimentul că Tony Blair a fost mulţumit de efortul depus, mai ales că a cerut mai târziu ceea ce se numeşte „doggy bag“ (adică tot ce mai rămăsese din felul de mâncare cu cartofi).

Despre acest eveniment, Jamie remarca: „Să intri pe uşa premierului nu este chiar atât de grozav cum pare. Tony Blair mi-a spus: « Ştii, Jamie, nu-mi dau seama cum reuşeşti. Ai o slujbă aşa de grea. » A trebuit să râd — el are slujba cea mai grea din lume!

Iar Cherie, soţia premierului, mi-a spus: « Oh, eşti *The Naked Chef,* dar ai hainele pe tine! » La ce se aştepta ? Să vin la reşedinţa lor gol puşcă ?“

Emisiunea TV şi cărţile i-au adus lui Jamie o armată imensă şi fidelă de admiratori. Chiar şi cei tineri îi spun că au încercat unele dintre reţetele sale. Şi, la fel ca toţi ceilalţi, şi el pregăteşte fasole coaptă pe pâine prăjită, atunci când dulapul din bucătărie este gol. La rândul ei, Jools îl ţine cu picioarele pe pământ.

Pe lângă succesul cărţii, emisiunea TV a făcut din Jamie primul bucătar englez care apare la televiziunea italiană. Franţa şi Germania ar putea să urmeze. „Dar Italia este o realizare mult mai mare decât Franţa, spune Jamie. Dacă francezii se mândresc cu mâncarea lor, italienii sunt încă şi mai mândri. Mâncarea este în Italia aproape o religie, iar ei se ciorovăiesc pentru orice detaliu culinar.

Deci faptul că lasă un englez să intre pe piaţa lor culinară este extraordi-

CAPITOLUL CINCI

DE LA PATTEN LA OLIVER. ANII DE TELEVIZIUNE

Pe 14 aprilie 1999, când Jamie Oliver s-a lansat pe micul ecran al televiziunii britanice cu prima serie a emisiunii sale *The Naked Chef,* el s-a plasat într-o lungă şi ilustră descendenţă de bucătari TV.

Marea Britanie a avut mereu un apetit nepotolit pentru activităţi culinare la televizor, deşi cei mai mulţi dintre noi urmăresc azi aceste emisiuni având în poală pachetele de mâncare cumpărate din oraş. Dar personalităţile culinare şi cultura gastronomică în mass-media s-au schimbat mult de atunci, din vremea primilor prezentatori TV, apăruţi în anii austeri de după război.

Gastronomia televizată a debutat cu numai 50 de ani în urmă, dar ce diferenţă există între acea primă vedetă TV, Marguerite Patten, încă în putere la cei 84 de ani pe care îi are acum, şi cel mai nou recrut al zilelor noastre, Jamie Oliver, tânărul de 26 de ani...

înainte să îşi facă prima apariţie la televizor în

1947, Marguerite oferise sfaturi naţiunii pe calea undelor radio. în lecţiile ei de „cinci minute pe frontul bucătăriei" *(Five- Minute Kitchen Front)* de la postul de radio Home Service, ea le-a învăţat pe casnice cum să facă *mock duck*| cum să coacă mere şi să prepare cârnaţi şi a dat sfaturi bune referitor la ce să faci cu ouăle care nu mai sunt proaspete.

Prima sa apariţie la televizor, filmată la hotelul Alexandra Palace, nu a fost prea inedită — opt minute despre cum să faci gogoşi — dar a fost începutul a ceea ce avea să devină un fenomen uriaş de televiziune, implicând milioane de lire câştigaţi de bucătarii de succes. în mod surpinzător, în ciuda surplusului de bucătari deja consacraţi şi a celor noi, care stau azi la coadă ca să devină următoarea vedetă, Marguerite îşi păstrează încă locul în lumina reflectoarelor. Anul trecut, a fost implicată de Channel 4 în emisiunea *The 1940's House,* dând sfaturi privind mâncarea potrivită în Anglia pe timp de război. Apoi şi-a publicat cea mai recentă carte, *Marguerite Patten's Century of British Cooking.* A revenit şi la radio, având propria emisiune, de data aceasta pe canalul Radio 4, structura programului bazându-se pe cartea ei.

Evident, toată lumea îşi aminteşte cu drag de Marguerite şi de sfaturile şi experienţa ei, oferite publicului de-a lungul anilor. Ea inspiră respect, dar de atunci, din acele vremuri nostalgice, au existat zeci de bucătari care au încercat să dea lovitura la televizor. însă numai câţiva ne vin în minte instantaneu ca fiind memorabili; chiar şi mai puţini au avut o influenţă durabilă asupra modului în care

găteşte şi mănâncă naţiunea. Majoritatea, deşi se prea poate să fi amuzat publicul la un moment dat, nu au pătruns la modul serios în bucătăriile britanice reale.

[1] Mâncare vegetariană bazată pe gluten; se prepară din gluten de grâu. (n. *trad.).*

Pe timpul lui Marguerite, informaţia era cu siguranţă o noutate. Opt minute vorbind despre gogoşi demonstrează acest punct de vedere. Bucătarul TV de astăzi ar putea să pregătească o masă cu cinci feluri şi să spele şi vasele în acest timp.

în timp ce Marguerite Patten era mai mult o utilitate decât un bucătar vedetă, Philip Harben, cel rotunjor şi bărbos, era respectat şi admirat de toată lumea. Se remarca prin manierele sale de gentleman, dragostea pentru mâncarea englezească şi şorţul în dungi (semnul său distinctiv). A fost, probabil, prima personalitate culinară adevărată a televiziunii.

Cât de greu trebuie să fi fost să îţi croieşti drum în televiziune ca bucătar în acea vreme! Totuşi, Harben era personajul potrivit să reuşească în acest domeniu. Plin de culoare, încrezător şi entuziast, se născuse într-o familie de artişti — tatăl lui a fost actorul Hubert Harben, iar mama lui, Mary Jerrold, a devenit faimoasă pentru rolul din *Arsenic şi dantelă veche.*

în timpul războiului, ambiţiile sale de a deveni pilot au fost dejucate de o rană căpătată la ochi. Aşa că s-a înscris în departamentul de catering al Royal Air Force. Când a fost demobilizat, i-a abordat pe

cei de la BBC şi le-a spus că vrea să se implice în programele mass-media de gastronomie. Cariera lui şi-a luat avânt instantaneu şi, foarte repede, a început să prezinte emisiuni săptămânale la radio şi televiziune, să scrie cărţi şi să viziteze personal diverse gospodării de prin toată ţara.

A început apoi epoca bucătarului-vedetă, inaugurată de un bărbat care a avut o carieră de peste 20 de ani în radiodifuziune, până la moartea sa, în 1969. Dar în anii ’50 era, pur şi simplu, considerat „bărbatul din bucătărie" *{The Man in the Kitchen)* şi, când a început emisiunea în 1953, gătea pe micul ecran mâncarea pentru familia sa. Dacă ar fi ars mâncarea la televizor, familia Harben nu ar fi avut parte de prânz în acea duminică. Din păcate, Philip Harben nu avea un simţ al umorului care să îi permită cuiva să îl ia în râs. în 1955, la un moment dat, el a ieşit furtunos de pe platoul de înregistrare a emisunii *The Benny Hill Show,* pentru că nu i-a plăcut scenariul. Revoltat, a declarat: „Mi-au dat o scenetă pe care am considerat-o degradantă. Părea să aibă scopul de a mă face să par incompetent din punct de vedere profesional. Se presupunea că trebuie să fiu zgârcit şi morala era că nu puteam să gătesc. Iar eu nu văd nimic amuzant aici." într-un fel sau altul, e greu de crezut că Jamie Oliver ar avea aceeaşi reacţie, dacă ar apărea într-o emisiune umoristică.

în acel moment, existau desigur şi alţi pretendenţi la tron, în special inimitabilii Fanny şi Johnny Craddock, care îi suflau în ceafă lui Harben. Ea era stridentă, autoritară şi îmbrăcată într-o

rochie de bal; el se micşora în fundal îmbrăcat în smoching, cu un pahar de vin Hock. La sfârşitul anilor ’50, când s-au mutat de la emisiunea *Kitchen Magic* (BBC) la *Fanny’s Kitchen* (ITV), erau deja o senzaţie a televiziunii. S-au transformat peste noapte — din Phyllis şi John Craddock (cuplul formal de la BBC) în Fanny şi Johnny (bucătarii bonomi, mult mai relaxaţi şi infinit mai simpli de la ITV).

în ciuda faptului că, la începutul anilor ’50, o scriitoare ca Elizabeth David creea o adevărată revoluţie în bucătărie, prezentând mâncarea mediteraneeană, bucătăria franţuzească rurală, acesta nu s-a dovedit a fi tipul de meniu care să-şi croiască drum pe micul ecran.

Cu abordarea lor tipic franţuzească, Fanny şi Johnny au dominat lumea televiziunii un timp extrem de îndelungat, având emisiuni precum cea din 1969, filmată pentru BBC şi referitoare la cum se poate organiza o masă *(How to Give a Dinner Party).* în acele timpuri, oţetul aromat, roşiile uscate la soare şi influenţele altor bucătării se aflau la ani-lumină depărtare, aşa că familia Craddock şi-a menţinut stilul fandosit şi sofisticat — în contrast flagrant cu „omleta şi paharul de vin“ ale lui David.

Fanny era responsabilă cu distracţia şi, atunci când lua o pauză şi nu-1 mai tachina pe Johnny, ambiţia ei părea să fie transformarea femeilor în gazde perfecte, un scop aflat într- un contratimp curios cu deceniul supranumit Swinging Sixties, în care prindea contur mişcarea feministă.

Aşa că, într-o perioadă în care Elizabeth David

schimba cu adevărat modul în care mâncau britanicii şi determina clasa de mijloc să revină la bucuriile culinare simple, Fanny încă mai oferea reţeta pentru *carre de porc aux marrons,* urmată de prăjitura St. Honore.

Chiar şi în anii ’70, într-una din multele lor cărţi de bucate, Fanny şi Johnny încurajau doamnele să considere următoarea masă pe care o dau (şi chiar orice ocazie în care erau implicaţi oameni şi mese) drept un mic război, bucătăria fiind câmpul lui de bătaie.

Oare, cum ar fi tratat ei mâncarea autentică a lui Jamie ?

După Fannny şi Johnny, omul care şi-a însuşit poate cel mai bine spiritul conceptului „mâncarea înseamnă distracţie", aducând un stil nou şi mai relaxat în faţa unei audienţe însetate de mai mult, a fost extrem de talentatul Graham Kerr. Supranumit Galloping Gourmet, acesta era un maestru bucătar şi un om de spectacol care, după propriile lui cuvinte, căuta „hedonismul în fugă."

Făcea curse prin studioul de înregistrare precum un om care foloseşte prea multe păstăi de siminichie[XII] şi era într-un fel, un fel de Jamie Oliver al vremurilor sale, primul bucătar vedetă TV care să pună la un loc mâncarea şi sex-appealul. Era o reţetă de succes. înalt, atrăgător şi fermecător, şi-a sedus audienţa feminină cu insinuări şi un zâmbet şugubăţ, dar ceea ce i-a consolidat popularitatea au

XII Numele a două specii de arbuşti mici din familia leguminoaselor, cu flori galbene, ale căror frunze şi fructe uscate se întrebuinţează ca purgativ şi ca diuretic (n. *trad.).*

fost untul, frişca şi prăjelile cu multă grăsime. Flirta mereu cu cei din public, în timp ce soţia sa, Treena, urmărea totul cu atenţie.

Deşi era delicioasă, mâncarea gătită devenise aproape o chestiune minoră, de vreme ce Kerr transformase televiziunea culinară în divertisment de primă clasă. Era încă bine reprezentat pe piaţa americană, dar a suferit un fel de transformare. Dacă înainte stilul lui de a găti era bogat în calorii şi extravagant, acum este un guru al mâncării sănătoase, fiind susţinătorul iaurtului dietetic şi al vinului fără alcool, un compromis făcut milioanelor de femei care-i urmăresc emisiunea.

în 1972, în timp ce se recupera după un accident aproape fatal, Kerr a început să experimenteze un stil de a găti cu un conţinut redus de grăsimi, aceasta pentru a linişti digestia familiei sale atunci când călătoreau pe mare. Familia s-a opus acestor eforturi ale lui Graham de a găti „grijuliu", pretinzând că mâncarea devenea lipsită de gust. Abia după ce soţia sa a suferit un atac de cord în anul 1986, el şi-a rafinat arta gătitul cu un conţinut redus de grăsimi.

El este acum în fruntea companiei Kerr Corporation, cu sediul în Mount Vernon, Washington, şi ridică în slăvi gătitul sănătos prin intermediul mai multor lucrări publicate şi a siteului său *Wellness on the We.* Emisiunea sa TV, *Swiftly seasoned,* se difuzează pe canalele publice, iar primele sale emisiuni sunt deseori difuzate pe Discovery Channel.

Dacă Galloping Gourmet a stabilit standardele

pentru bucătarul/gazda TV profesionist(ă), rolul de bucătar vedetă a fost preluat cu entuziasm de către vorbăreţul Keith Floyd. La mijlocul anilor ’80, el a dominat timp de zece ani scena televiziunii culinare, şi întocmai precum Jamie în zilele noastre, stilul său era complet original.

A avut un debut senzaţional cu prima sa emisiune TV, *Floyd on Fish,* difuzată pe BBC2 în anul 1985. Era o apariţie inedită, cu aspectul său puţin tensionat, accentul de absolvent de şcoală publică şi atitudinea ireverenţioasă. Cu omniprezentul pahar de vin roşu în mână, sorbind cu înghiţituri mari şi regulate, Floyd vorbea cu oamenii obişnuiţi despre mâncare, viaţă, dragoste şi pescuit. Gătea direct în barcă, pe munte, pe plajă, şi părea că se distrează de minune.

La fel ca Jamie, Floyd era, pur şi simpu, el însuşi. Au urmat şi mai multe emisiuni — *Floyd on Food, France, Ireland, Italy, Oz,* precum şi *Far Flung Floyd* şi *Floyd's American Pie.* O carieră în televiziune care a început cu emisiuni culinare a câte opt minute difuzate pe canalul HTV în 1981, atunci când conducea un restaurant în Clifton, continuă astăzi pe Channel 5 cu un Floyd purtat de vânt pe un vârf de munte, cu un pahar de vin în mână, restabilind ordinea lucrurilor.

Abordarea relaxată a lui Floyd era total diferită de stilul şi pedanteria unui alt mare bucătar al acelor timpuri — Anton Mosimann. Floyd devenea din ce în ce mai expansiv şi mai excentric, în timp ce Mosimann, un perfecţionist, preamărea în tăcere virtuţile reţinerii. El apăra cauza mâncării naturale

fără ulei, unt, smântână sau alcool. Mosimann nu era o gazdă TV sclipitoare, dar era un bucătar minunat şi publicul aprecia acest lucru. Prima sa emisiune, *Cooking with Mosimann,* a fost difuzată în 1989 de BBC, deşi ulterior s-a mutat pe Channel 4 cu tot cu stilul său sănătos şi inovator de a găti.

Să n-o uităm pe Delia. Prima sa apariţie TV a avut loc cu mult timp înainte ca Jamie să se nască. Nu a mai părăsit micul ecran din acel moment. Delia, care filmează în prezent o serie nouă de emisiuni pentru BBC, a influenţat mai mult decât orice alt bucătar comportamentul alimentar al celor din Marea Britanie, atât prin emisiunile sale, cât şi prin cărţile scrise.

în primii ani ai carierei sale de 30 de ani în televiziune, ea îşi îmbia publicul cu pâte, carne de vită fiartă în bere şi tarte cu brânză. Acum, când Delia vorbeşte de merişoare, acestea înregistrează o creştere a vânzărilor cu 200 % într-o singură zi; iar când spune că iubeşte caperele, ele dispar imediat de pe rafturile supermarketurilor. Unele magazine numesc oameni care să descopere lista de ingrediente pe care Delia intenţionează să Ie folosească în emisiunile TV, încercând astfel să identifice produsele cu potenţial mare de vânzare.

Totuşi, chiar şi unii experţi au fost surprinşi atunci când, în una dintre primele sale emisiuni TV, *How to Cook,* difuzată pe BBC 2, Delia a numit o tigaie oarecare, în valoare de 10.95 £, drept „o mică nestemată". Nu era nici pe departe vorba de o tigaie specială, de vârf, dar publicul Deliei avea nevoie de sfatul acesteia. O firmă mică din Lancashire, producătoare a acelei tigăi, a ajuns din punctul în

care făceau concedieri masive datorate vânzărilor reduse, la a angaja peste noapte 15 noi persoane. Au vândut 90 000 de tigăi în patru luni şi vânzările lor anuale au crescut de peste şapte ori.

Cărţile ei sunt mereu pe lista celor mai bine vândute titluri, chiar şi *Complete Cookery Course,* scris în urmă cu aproape 20 de ani. Emisiuni precum *Summer Collection,* din 1993, sau *Winter Collection,* din 1995, i-au asigurat un loc important în istoria culinară britanică. In anii ’90 era dificil să găseşti o petrecere fără să nu fi nevoit să guşti dintr-un fel de mâncare făcut după o reţetă de-a Deliei. Potrivit estimărilor, aceste cărţi se găsesc în 10 milioane de case din Marea Britanie.

în timp ce Delia a fost regina absolută a bucătarilor de la TV din ultimele două decade, în ultimii ani a avut parte de mulţi rivali, mai mult sau mai puţin pe măsura ei: Rick Stein, Gary Rhodes, Nigel Slater, Raymond Blanc, Gordon Ramsay, Anthony Worrall-Thompson, Clarissa Dickson-Wright şi Jennifer Paterson, Sophie Grigson, Ainsley Harriott, Hugh Fearnley-Whittingstall...

Mai sunt şi cei de la emisiunea *Masterchef* şi toţi acei oameni bine dispuşi de la *Pe locuri, fiţi gata, gătiţi!* şi *Can’t Cook, Won’t Cook* — Brian Turner, Lesley Waters, Phil Vickery, Paul Rankin, Nick Nairn... fără să-i uităm pe bucătarii de la emisiunile culinare de la televiziunile regionale şi nici pe Ken Horn, care apare, din când în când, la emisiunea *This Morning.*

în momentul când, pe 14 aprilie 1999, Jamie Oliver şi-a făcut apariţia, el a fost nevoit să se intre într-o lume deja prea aglomerată şi până la urmă

este de înţeles faptul că, publicul devenit insensibil la bucătari-vedete TV care se asemănau între ei, considerau că sunt prea multe emisiuni de acest gen. Mai ales în cazul unuia care urma să fie cunoscut sub numele de *The Naked Chef*

Pe lângă *The Galloping Gourmet* şi *Nutter in the Kitchen* (oare ce s-o fi întâmplat cu această emisiune ?), numele emisiunii lui Jamie a câştigat de departe premiul pentru cel mai nonconformist titlu de show TV.

în plus, mai exista şi problema vârstei. Era atât de tânăr în momentul difuzării primei serii din emisiune, încât lumea se întreba ce putea el să ştie în plus despre gătit, faţă de ceea ce spuseseră înainte Delia şi alţii ca ea ? Oare cum putea să-l ia cineva în serios ?

Publicul ştia deja cum să gătească masa perfectă de Crăciun (de la Delia), cum să fiarbă crabi vii (de la Rick), cum să facă 20 de feluri de mâncare dintr-un cartof, un pachet de creveţi şi un morcov *(Pe locuri, fiţi gata, gătiţi!)* şi cum să hrănească o mănăstire întreagă de călugăriţe *(Two Fat Ladies).*

Emisiunea *The Naked Chef* a fost menită să fie doar o strălucire efemeră pe fundul tigăii, o idee năstruşnică, care azi e şi mâine nu mai e. Nu ai cum să nu bănuieşti că întregul concept al emisiunii a fost rezultatul unei sesiuni de brainstorming a directorilor executivi ai televiziunii. De la primele spoturi publicitare, înainte ca cineva să fi văzut vreun cadru cu Jamie, totul părea prea frumos pentru a fi adevărat. Un tânăr simplu din Essex, drăguţ, sexy, care mai şi găteşte pe deasupra. Bingo! Un succes instantaneu. însă cât de mult s-au

înşelat toţi cei sceptici.

Scump, glumeţ, obraznic, drăguţ, dulce. în prima sa emisiune, el arăta ca un băiat de cor uşor ciufulit, nu mai mare de 14 ani. Iată-1 feliind o pulpă de miel, apucând-o cu degetele, băgându-şi mâinile într-un vas cu unt şi ierburi, alunecând apoi pe balustrada unei scări în spirală din apartamentul său şi fugind să cumpere peşte, în timp ce telespectatorii încearcă să ţină pasul cu el.

Toţi acei bucătari care şi-au făcut provizii, urmând sfaturile Deliei, de lămâi verzi, iarbă lămâioasă şi anşoa, care au învăţat cum să gătească peşte împreună cu Rick şi care au acordat atenţie unor mâncăruri britanice clasice concepute de Gary Rhodes aveau dintr-odată un nou erou. Băiatul din Essex, cu înfăţişare de heruvim şi cu acel gen de sex-appeal care le făcea atât pe adolescente, cât şi pe bunicile lor să vrea să-1 ia cu ele acasă, era o bomboană.

Telespectatorii l-au iubit, iar postul BBC l-a iubit chiar mai mult pentru că, pe lângă atragerea segmentului de telespectatori mai tineri — între douăzeci şi treizeci şi ceva de ani, cu venituri mai însemnate —, el fascina în egală măsură audienţa între două vârste, din clasa de mijloc a Angliei, pe care o împrumuta de la Delia.

Iar el făcea acest lucru cu un stil nemaiîntâlnit înainte în cadrul programelor de gătit. Toată lumea vorbea despre Jamie Oliver şi, aşa cum se întâmplă cu multe alte lucruri în viaţă, mare parte din acest fenomen se datora sex-appeal-ului.

Oricât s-ar fi străduit alţi colegi din branşă, precum Antony Worrall-Thompson, Rick Stein şi

Gary Rhodes, pur şi simplu nu aveau acest talent. Tot ce trebuia să facă Jamie pentru a fermeca şi captiva publicul era să ungă o găină de ţară cu ulei de măsline. în mod curios, cetăţenii obişnuiţi îl plăceau şi ei. Văzându-1 stând acolo în bucătăria lui, arătând ca şi cum abia se sculase din pat, desfăcând pachetele cu ingrediente şi zdrobind căţeii de usturoi, gătitul le părea, dintr-odată, o activitate uşoară... şi sexy.

Era de-a dreptul dezarmant, iar criticii erau extrem de generoşi cu laudele la adresa lui. *Evening Standard* l-a denumit „cel mai grozav lucru de la inventarea ardeilor iuţi"; *Daily Telegraph* a declarat cu entuziasm că „arată ca o vedetă rock, vorbeşte ca un mitocan şi găteşte ca un înger."

în ciuda etichetei de obraznic-dar-drăguţ şi a unghiurilor neclare ale camerei de luat vederi, în curând a fost evident că Jamie Oliver era pe cale să devină o mare vedetă şi un tânăr cu adevărat foarte bogat.

Pe măsură ce s-a dus vestea emisiunii *The Naked Chef,* ratingul a crescut, iar cartea pe care Jamie a scris-o pentru a completa serialul a reuşit chiar să o detroneze pe Delia din vârful clasamentului cu bestsellere de non-ficţiune. Delia l-a încurajat. Iar el recunoaşte că o consideră o femeie sexy.

Prin urmare, Marea Doamnă şi tânărul aspirant se apreciază reciproc şi, oricât ar părea de ciudat, au multe în comun. Deşi Delia se apropie de vârsta de 60 de ani, iar Jamie nu are decât 26, punctele lor de vedere în ceea ce priveşte gătitul sunt foarte similare. Mâncare adevărată pentru oameni adevăraţi.

în vreme ce Delia atinge acest obiectiv cu precizie şi atenţie pentru detalii, alungând grijile unui bucătar casnic, Jamie îl atinge cu entuziasm şi fler. în timp ce Delia întăreşte încrederea bucătarilor spunându-le precis ce au de făcut, Jamie le zice „nu vă faceţi griji". Ambii sunt crezuţi.

Ceea ce au reuşit amândoi e acel lucru rar în emisiunile culinare televizate, şi anume să-şi ducă telespectatorii din faţa televizorului în bucătărie. Cartea lui Jamie care însoţeşte serialul a zburat din rafturile librăriilor precum cape- rele Deliei. Tinerii le prezentau dintr-odată prietenilor lor salata de piersici cu prosciutto şi mozzarella, la fel precum mamele lor serveau cuşcuşul Deliei cu legume fripte şi fileuri de somon thailandez.

Dar în timp ce Delia se bazează pe o experienţă de-o viaţă, Jamie este încă un copil în comparaţie cu ea. Chiar şi după două seriale de televiziune şi două cărţi, el are totuşi doar 26 de ani, o vârstă la care majoritatea tinerilor abia au ajuns să stăpânească arta gătirii unei pizza îngheţate. Iar dincolo de povestea sa de succes din domeniul culinar, de cari- era din televiziune şi din sfera editorială, mai există şi alte obiective pe care şi le-a stabilit tânărul Jamie.

CAPITOLUL ŞASE

ÎN SFÂRŞIT CĂSĂTORIT

Fiind întotdeauna un om al marilor ocazii, Jamie a cerut-o în cele din urmă în căsătorie pe Jools în ajunul zilei dintre milenii, iar nunta a fost planificată pentru data de 24 iunie 2000. Până atunci, ei formaseră un cuplu de nedespărţit timp de şapte ani, astfel încât nimeni nu-i putea acuza de grabă. Jamie poate că seamănă cu un Mick Jagger mai tânăr, însă nu a adoptat niciodată stilul de viaţă al vedetei pop, cu diverse iubite care vin şi pleacă din patul lui în fiecare noapte. Nici nu şi-a dorit aşa ceva. însă au existat destule tinere care au considerat că ar fi o provocare interesantă să încerce să i-1 fure pe Jamie lui Jools.

Când Jamie a înmânat un premiu la National TV Awards, în Royal Albert Hall, în octombrie 1999, o blondă drăguţă, manechin şi uneori actriţă, al cărei nume real este Sandra şi care deţine mai multă

ambiţie decât talent, l-a asaltat cu farmecele ei. Şi-a ajustat rochiţa minusculă în aşa fel încât aceasta să dezvăluie cât mai mult din corp şi a aşteptat ca Jools să se depărteze de Jamie. A trebuit să fie răbdătoare, de vreme ce cuplul a rămas împreună cea mai mare parte a serii, însă atunci când Jools a fost nevoită să meargă la toaletă, Sandra a ştiut că aceasta era şansa ei de a se face remarcată.

S-a unduit pe lângă Jamie şi s-a apropiat cât de mult a putut, după care a început să-i şoptească aluzii incitante despre cum ar putea să-şi petreacă împreună următoarele minute. A fost directă, insistentă şi cât se poate de clară în privinţa faptului că el e singurul bărbat care i-ar putea satisface toate nevoile. Expresia de pe chipul lui Jamie abia dacă s-a schimbat cât timp i-a vorbit Sandra, iar atunci când aceasta s-a oprit să-şi tragă sufletul, el i-a zâmbit blând şi i-a spus: „Probabil că glumeşti, fată dragă", înainte de a pleca de lângă ea.

„Pur şi simplu nu e interesat de alte femei, a afirmat un prieten. Primeşte o groază de oferte. Unele dintre ele chiar mai ostentative decât cea a Sandrei, dacă e posibil de imaginat aşa ceva, şi toate sunt refuzate politicos. Cred că, mai mult decât orice altceva, el se simte jenat. Consideră că situaţia e puţin cam degradantă pentru femei şi e în acelaşi timp un efect indirect al faptului de a fi vedetă de televiziune. Mi-a spus că, înainte de a apărea pe micile ecrane, nu se întâmpla ca femeile să-i propună să se culce cu ele. Astfel încât el ştie că acestea visează doar la imaginea lui de la televizor, nu la persoana lui reală. Pentru Jamie, e la fel de

bizar ca atunci când bătrânele pensionare întind mâna şi îl pişcă de fund în timp ce el le oferă autograful pe o carte."

Jamie ar putea părea petrecăreţul absolut, cu umorul său sclipitor şi contul bancar gras, însă el refuză să fie categorisit. Unii prieteni efemeri îi spun că ar trebui să le întâlnească pe toate femeile frumoase disponibile, însă el se îndepărtează repede de astfel de amici. Jamie o iubeşte pe Jools, iar adevăraţii lui prieteni înţeleg şi respectă acest lucru. Prin urmare, pentru a-şi pune în practică măreţul plan de căsătorie, tânărul milionar a fost hotărât să-i ofere superbei sale mirese cea mai frumoasă zi din viaţa ei.

‚Jamie ştie că nu se va căsători decât o dată, aşa că a fost foarte hotărât să organizeze o nuntă impecabilă, a spus un prieten care a participat la ceremonie. El poate părea un zvăpăiat şi un băiat de viaţă, şi ştie că această imagine are mare succes la televiziune. însă există o latură sensibilă şi profundă a lui pe care telespectatorii nu o văd niciodată. Urăşte cruzimea sau nedreptatea de orice fel. Nu e nici pe departe un politician. Deşi a fost încântat să gătească pentru Tony Blair, el s-ar gândi de două ori înainte de a se implica în campania sa electorală. Convingerile lui Jamie au în realitate mai mult de-a face cu uşor demodatul concept de corectitudine. El nu înţelege de ce într-o ţară atât de bogată ca Marea Britanie unii oamenii trăiesc într-o sărăcie cruntă în blocuri pe jumătate construite, din care le e frică să coboare, de teamă că vor fi jefuiţi. însă gătitul e calea pe care a ales-o pentru a face viaţa

tuturor mult mai plăcută, iar el se concentrează pe acest aspect în loc să fie distras de politică. La un nivel strict personal, el are o atitudine foarte tradiţională faţă de viaţă şi, desigur, unul dintre motivele pentru care vrea să se căsătorească acum e pentru că el şi Jools îşi doresc foarte mult copii înainte de a fi prea târziu." Odată intrat în anul 2000, Jamie se simţea în elementul său. Serialul lui de televiziune obţinea succes după succes, iar vânzările de peste hotare urmau rapid aplauzele din Marea Britanie. *The Naked Chef* a fost difuzat în douăsprezece ţări, inclusiv în Italia, fapt ce l-a încântat pe Jamie. Planificarea căsătoriei sale a părut să fie ultima piesă din mozaic pentru ca viaţa lui să fie completă.

Jamie Oliver crede cu hotărâre în instituţia căsătoriei. El îşi dă seama că a fost destul de norocos pentru a creşte alături de o mamă şi de un tată cu o căsnicie fericită şi împlinită şi a văzut în mod direct în ce măsură aceasta poate constitui un fundament solid pentru viaţă. La începutul noului secol, Jamie şi Jools simţeau că venise timpul lor.

însă nunta cea mare din Essex a mers prost chiar înainte de a începe, pentru că mama lui Jamie a rezervat o altă biserică decât trebuia, la o dată greşită! Jamie a spus: „Ea a fost atât de entuziasmată, încât a fugit şi a rezervat una dintre bisericile din Clavering. Din fericire, ne-am dat seama la timp.“

Cuplul a vrut să se căsătorească în apropiere de Rickling, unde trăiau părinţii lui, şi nu în Clavering, locaţia pubului The Cricketers, în care Jamie a feliat primii morcovi, sub îndrumarea atentă a tatălui său.

Cuplul a râs de această gafă, iar mama lui Jamie a fost cu adevărat jenată. întreaga familie era atât de hotărâtă ca ziua să fie una specială, încât ea a vrut pur şi simplu să rezerve biserica cât mai repede. Din fericire însă, biserica potrivită era încă disponibilă şi a fost repede rezervată.

„Nu am putut să organizăm nimic până acum pentru că în ultimul an am fost prea ocupaţi, a afirmat Jamie. Iar înainte de asta, pur şi simplu nu ne puteam permite. Am fost mereu prea lefteri.

O iubesc pe Jools foarte mult, iar căsătoria înseamnă mult pentru mine. E o decizie foarte specială şi suntem amândoi pregătiţi să ne spunem jurămintele. Jools şi cu mine provenim amândoi din familii unite, care cred în căsătorie, şi e de înţeles faptul că luăm acum o astfel de hotărâre. Suntem împreună de şapte ani de zile, deci cred că suntem siguri de acest pas.“

De fapt, Jamie a cerut-o de mai multe ori pe Jools în căsătorie, de-a lungul relaţiei. în urmă cu vreo trei ani, el lansase întrebarea pe vremea când ea lucra la un restaurant pe nume Maxwell’s, în London’s Hampstead. Jools a acceptat imediat, însă cuplul era atât de lipsit de mijloace, încât amândoi au ştiut că trebuie să mai aştepte. Jamie spunea că dorea de ani de zile să se însoare cu Jools şi că: „Abia aştept să o văd mergând către altar în rochie şi văl de mireasă."

Jamie şi Jools împărtăşeau de asemenea convingerea că şi copiii vor avea de beneficiat dacă sunt născuţi din părinţi care s-au căsătorit şi au o viaţă conjugală fericită. „Cred că e mai corect să

creşti copii atunci când eşti căsătorit, a spus Jamie. Vreau să pun cât mai curând bazele unei familii şi ştiu că şi Jools abia aşteaptă. Cred că am fi nişte părinţi buni. Mi-ar plăcea să am chiar acum un puşti de vreo patru ani, însă Jools nu a dorit până acum copii. Poate că a sosit momentul potrivit şi abia aştept să mi se împlinească dorinţa."

Pregătirile erau în toi cu multă vreme înainte de ziua cea mare. Jamie îşi pregătise deja tortul de nuntă, care era plasat într-un bufet de sub scări, şi îl stropea în mod regulat cu alcool pentru a-1 face mai interesant. Dar, doar cu câteva luni înainte de ziua nunţii, meniul încă trebuia finalizat în detaliu. Jamie s-a gândit: „Probabil vom avea antipasti[XIII] cu adevărat fabuloase, cu ceea ce e de sezon, cu ulei de măsline de calitate şi ceva pâine. Ştiu că probabil mă voi trezi la cinci sau la şase şi că voi face pâine pentru 150 de persoane. Felul principal va consta în peşte fript. M-am hotărât să fiu spontan şi i-am spus tatălui meu că, în ceea ce priveşte mâncarea, voi merge la piaţă cu o zi înainte să văd ceea ce e cu adevărat bun şi proaspăt. Asta îl înnebuneşte. Nu îţi pot spune cu exactitate ce voi alege, însă va fi ceva simplu şi va include ingrediente de cea mai bună calitate. Aduc nişte prieteni din Londra pentru a supraveghea prepararea, dar, în mare, cei care vor găti vor £i din echipa tatălui meu de la The Cricketers.

Tata a pregătit deja nişte cartofi ratte franţuzeşti cu adevărat speciali, aşa că poate îi vom fierbe cu

---

XIII Aperitiv asortat, de origine italiană, alcătuit din cărnuri afumate, brânză, peşte şi legume *(n. trad.).*

puţin unt şi ceva mărar şi rucola din grădină şi îi vom servi împreună cu o salată mare, fără nimic sofisticat."

Jamie a declarat plin de entuziasm: „Va fi o noapte de pomină. Ne căsătorim la biserica din satul Rickling, iar de acolo ne vom întoarce acasă, unde vom monta afară un cort mare, sub care vom mânca pe săturate şi vom dansa toată noaptea. Sper ca băieţii de la Chemical Brothers să fie disponibili pentru a asigura coloana sonoră. Am făcut o înţelegere cu Tom. I-am promis că voi găti la nunta lui, dacă el va fi DJ la nunta mea. De ani de zile vreau să mă însor cu Jools. E cea mai sexy şi mai interesantă femeie pe care o cunosc, iar singurul motiv pentru care nu am făcut acest pas până acum e pentru că nu ne-am permis financiar."

Una dintre cele mai dificile probleme ale organizatorilor nunţii a fost sortarea listei de invitaţi. Jamie a recunoscut că a trebuit să „polemizeze puţin cu rudele" şi a exclus toate persoanele pe care nu le mai văzuseră de cinci ani de zile sau mai mult. în plus, au decis să nu invite toţi prietenii părinţilor lor. în mare parte, prietenii lui Jamie şi ai lui Jools au fost cei care au întreţinut noaptea sufletul petrecerii. „O altă problemă a fost că doar jumătate dintre invitaţi vin să mănânce. O sută dintre ei sosesc mai târziu pentru petrecere, iar noi trebuie deja să tăiem 30 de oameni de pe lista mesei", a spus Jamie, iar aceasta complica lucrurile chiar mai mult.

Telespectatorii emisiunii *The Naked Chef* au avut ocazia să-1 vadă pe Jamie preparând o masă împreună cu socrii săi, în timp ce planificau nunta

cea mare. însă el a interzis cu fermitate oricui filmarea nunţii sale. Jamie spune: „Acest serial nou de televiziune arată într-adevăr unele lucruri personale. însă trebuie să tragem linie într-un anumit punct. Şi am refuzat toate ofertele publicaţiilor de a veni să ne fotografieze. Nu vrem nici în ruptul capului să ne vindem nunta în vreun fel. Vrem ca ea să fie un eveniment lejer, relaxat, care să aibă legătură cu noi, familiile şi prietenii noştri."

Jamie a fost uluit de numărul ofertelor primite de la diferite publicaţii care doreau exclusivitatea filmării acelei zile fericite. „Ni s-au oferit o grămadă de bani, a spus el. în jur de 250 000 de lire sterline. E o sumă imensă, chiar obscenă, şi recunosc că ne simţim ispitiţi să acceptăm. Probabil că nu ne putem permite să refuzăm oferta, însă vom spune «Nu» din motive morale, pentru că a accepta ar fi un gest de prost gust."

De fapt, Jamie ar fi putut câştiga mult mai mult, însă, odată ce s-a hotărât, nu urma să se răzgândească nici în faţa celei mai generoase oferte.

Jamie i-a susţinut pe prietenii săi Zoe Ball şi Fatboy Slim atunci când o revistă a reuşit să obţină diferite fotografii de la nunta lor prin intermediul unuia dintre invitaţi şi le-a publicat împreună cu observaţia sarcastică potrivit căreia „nunta ar fi ieşit cu mult mai bine dacă am fi organizat-o noi". „A fost cu adevărat ridicol", a spus Jamie.

„E amuzant, Jamie a fost foarte dur în această privinţă, a spus un prieten. în mod normal, el e atât de amabil cu presa, încât am fost surprins. Un sfert

de milion de lire sterline e o sumă extraordinar de mare, însă el a refuzat-o. îşi poate permite acest gest şi a dorit ca ziua aceea să fie absolut perfectă. Nu a vrut să se oblige contractual faţă de nimeni şi să fie nevoit să pozeze pentru « încă una, vă rog » în faţa unui fotograf nesuferit. Mai mult decât atât, mi-a spus mai târziu, după ce a băut un pahar sau două, că nu suporta ideea ca cineva să « posede drepturi» asupra nunţii sale. A spus că ştia că nu se va însura decât o dată-n viaţă şi mai ştia că va regreta mereu dacă ar vinde unei publicaţii drepturile pentru ceea ce ar trebui să fie o ocazie personală şi minunată de familie."

Jamie a păstrat, de asemenea, secretul şi asupra petrecerii de burlac, deşi o fotografie a unui prieten în fundul gol s-a strecurat în tabloide. Vedeta emisiunii *The Naked Chef* a fost cu siguranţă de acord. Jamie spune că „Gestul de a-ţi arăta fundul chiar mă face să râd. Nu contează cât de ursuz sau trist mă simt; dacă cineva îmi arată fundul, mă face să râd. Asemenea gesturi reprezintă farmecul vieţii."

Jamie a savurat un pahar, două de băutură cu prietenii într-o ieşire nocturnă în Brighton, la pubul Mash Tun şi în alte localuri. A scăpat destul de uşor de farsele amuzante ce se fac înainte de a te căsători. Prietenii lui au încercat, în glumă, să-1 lege cu bandă adezivă de un stâlp stradal, dar el a scăpat la timp, luând-o iute la picior.

în ziua cea mare, Jamie s-a trezit în zori de zi să coacă pâine pentru propria nuntă. „Am creat un sortiment nou de pâine pentru nuntă, a declarat el cu entuziasm. Am rulat aluatul cu făcăleţul şi l-am

frământat cu trei arome diferite. Am servit măsline negre, frunze verzi de busuioc şi roşii cherry, precum şi salamuri minunate şi cele mai delicioase sortimente de brânză. Şi am făcut doar felurile clasice pe care le-am preparat în ultimii cinci ani, cum ar fi fasole cannellini proaspătă, înăbuşită la foc mic, apoi stropită cu ulei de măsline de calitate, cu puţin oţet de ierburi şi pătrunjel din belşug. Totodată am pregătit şi anghinare verde cu lămâi fierte, miere, migdale prăjite şi cimbru zdrobit. Toate au fost servite în vase adânci, iar când m-am aşezat în capul mesei principale, m-am uitat de jur-împrejur în cortul de nuntă. Oamenii îşi puneau diverse alimente în farfurii, rupeau din pâine, îşi treceau unul altuia uleiul de măsline şi fiecare masă era exact aşa cum îmi dorisem să fie."

Jamie a insistat să acopere singur toate cheltuielile nunţii, în valoare de 50 000 de lire sterline. Pentru Jamie, acesta era un dar din partea lui însuşi şi a lui Jools pentru ambele lor familii. E atât de recunoscător pentru felul în care l-au crescut părinţii, încât a dorit să le facă un cadou special, această zi unică în viaţă pe care ştia că amândoi ar aprecia-o cu adevărat. El şi Jools au organizat întregul eveniment ca pe o operaţiune militară.

Jools a ajuns cu o întârziere de 15 minute de la casa ei de lângă Saffron Walden, într-un Cadillac din 1951, urmată de domnişoarele de onoare — surorile ei Lisa şi Nathalie împreună cu prietena ei cea mai bună, Nicola Duguid — într-un Buick Roadmaster de culoare verde pal din 1955, maşinile fiind special închiriate pentru acea zi.

Jamie şi-a aşteptat soţia plin de nerăbdare şi a mărturisit prietenilor prezenţi: „Este mai stresant decât să găteşti pentru Tony Blair."

Frumoasele domnişoare de onoare au însoţit-o pe Jools până la altar. Cavalerul de onoare a fost cel mai bun prieten al lui Jamie şi în acelaşi timp colegul său bucătar, Ben O'Donoghue. Jamie a parcurs pe jos cei 180 de metri de la casa familiei până la biserică, iar ulterior şi-a surprins mireasa cu o serenadă, mai precis un imitator al lui Elvis Presley a cântat *I Can't Help Falling in Love with You* după ceremonia religioasă tradiţională de la Biserica Tuturor Sfinţilor (All Saint's Church), clădită în secolul al XIII-lea. Chiar şi vicarul, reverendul Anthony Lindsay, a participat la serenadă. Doreen Winterflood, invitată la nuntă, a declarat: „A fost cea mai puţin formală nuntă la care am participat vreodată."

Felicity, mândra mamă a miresei, a spus: „A fost minunat, foarte relaxant. Ceremonia a purtat amprenta lui Jamie şi a Juliettei."

Singurul moment jenant pentru Jamie a fost atunci când numele său mijlociu, Trevor, a fost citit cu glas tare de vicar. Chicotelile prietenilor săi din adunare s-au auzit foarte clar. „Am reuşit să păstrez acest nume secret până în ziua nunţii", s-a strâmbat el ulterior.

Jools a purtat o rochie albă fără bretele creată de Neil Cunningham şi a încălţat pantofi albi stiletto legaţi de gleznă, concepuţi de Jimmy Choo. Jamie a fost îmbrăcat într-un costum de catifea cord de culoare azurie, creaţie semnată de Paul Smith — care s-a aflat printre invitaţii de la nuntă —, o

cămaşă roz descheiată la gât, şosete purpurii şi mocasini din piele gri de şarpe.

Jools a păşit spre altar la braţ cu tatăl lui Jamie, iar după ceremonie mirele a recunoscut fericit că inima i s-a oprit în loc când şi-a văzut mireasa, de o frumuseţe răpitoare. Un prieten prezent la nuntă a afirmat: „După toate lucrurile care i s-au întâmplat în ultimii ani, totuşi este incredibil ce efect a avut nunta asupra lui Jamie. El şi-a dorit atât de mult ca totul să fie perfect. Mâncarea trebuia să fie excepţională, desigur, şi a fost, însă Jamie a fost la fel de preocupat ca şi restul să meargă ca pe roate. La eveniment au participat şi foarte multi prieteni din şcoală. Ei sunt foarte importanţi pentru Jamie. Normal că lui îi place şi viaţa din înalta societate, însă se spune adesea despre el că preferă mai degrabă să servească masa alături de vechii săi prieteni decât să participe la un banchet pretenţios alături de Posh, Becks sau oricare altă celebritate."„Faima e o aiureală, prietene, a afirmat el odată, cu modestia ce-1 caracterizează. Oamenii din presă sunt în general politicoşi, însă, după o vreme, necontenitele lor intruziuni îţi încurcă viaţa personală. Trebuie să-ţi delimitezi un teritoriu în care să poţi fi tu însuţi şi să nu fie nevoie să îţi faci griji că cineva îţi va adresa încă o întrebare sau că va dori să te fotografieze încă o dată." Când mirii au ieşit din biserică, după ceremonie, Jamie a ridicat degetul mare de la mână în semn de mulţumire fanilor şi admiratorilor care îl aşteptau afară şi a glumit: „Slujba a fost frumoasă. Mă simt bine. Ne-am distrat copios. Sunt tare fericit. Mergem să mâncăm un kebab."

Jamie a fost încântat să se încadreze exact în tendinţele modei. El a spus: „Jools a fost cât se poate de secretoasă în privinţa rochiei sale, astfel încât m-am gândit că ar fi bine să ies un pic în evidenţă şi am purtat un costum creat de Paul Smith. Nu mi-am mai croit niciodată unul. Ideea era să arăt ca un peşte al anilor ’60 — catifea cord azurie, prietene, cu manşete întoarse, ceea ce sună ciudat, dar pare autentic. Fără cravată. în stilul *Quadrophenia*", a adăugat el referindu-se la filmul clasic al anilor ’60 despre membrii bandei Mod[XIV].

Iar pe lângă planurile de nuntă, Jamie a pus la cale o lună de miere de trei săptămâni în Italia, a cărei organizare a fost destul de dificilă de vreme ce, la momentul respectiv, ei tocmai se ocupau de cumpărarea primului lor apartament. „A fost acel moment în care totul a venit deodată pentru mine, a spus Jamie. Nu mă deranjează să cheltuiesc mulţi bani pentru Jools şi familia mea. Asta e motivul pentru care muncesc din greu. Sunt atât de norocos că am succesul pe care-l am, dar ce rost are să ţin banii în bancă ? Cred că rostul lor e să te bucuri de ei câtă vreme eşti tânăr. Abia aştept să ajung în Italia, a mai spus el. Merg trei săptămâni pentru puţină pastramă de vită, mâncare bună, un pic de aer curat, ceva soare şi ca să pun checul în cuptor. Ştiţi la ce mă refer! Nu am avut în viaţa mea o vacanţă de două săptămâni, iar acum avem Ia

XIV Tineri bine îmbrăcaţi care merg pe scutere Vespa şi Lambretta, în Londra anului 1964, adversarii rockerilor, care poartă în schimb haine din piele şi folosesc motociclete *(n. trad.).*

dispoziţie trei săptămâni. Va fi incredibil, deşi probabil că o să mă plictisesc după zece zile."

Contractul de închiriere pentru apartamentul cu două dormitoare în care cei doi locuiseră împreună în West London tocmai expirase, iar Jamie şi Jools cumpăraseră de curând o casă nouă în aceeaşi zonă. „într-un fel e păcat, pentru că abia am amenajat apartamentul vechi, spune Jamie. Când ne-am mutat, arăta ca o cocină, iar apartamentul de sub noi era un bordel. Era plin de prostituate şi duhnea rău de tot. Din fericire, în cele din urmă au plecat, iar noi ne-am împodobit frumos camerele cu mobilă şi cu articole casnice decente. E trist că trebuie să ne mutăm, însă noua noastră casă va fi minunată, chiar dacă va trebui să muncim pe brânci la ea. E un mic cuibuşor de nebunii, iar noi suntem încântaţi de el."

Când Jamie s-a însurat cu Juliette Norton, iubita sa din liceu, a fost organizat, conform câtorva supravieţuitori, un chef tipic pentru Essex, cu 140 de oaspeţi, printre care jumătate din clientela pubului şi cei de la trupa Chemical Brothers, aduşi cu elicopterul de la festivalul pop din Glastonbury pe cheltuiala mirelui.

Mâncarea a fost delicioasă din toate punctele de vedere, ceea ce nu a mirat pe nimeni. Meniul a început cu o Bresaola[XV] gustoasă, preparată din carne organică superioară de vită, şi salam cu anghinare, lămâie şi migdale, cimbru zdrobit şi miere de albine, servite împreună cu măsline

XV Carne de vită sărată, uscată în aer liber, stropită cu ulei de măsline, zeamă de lămâie şi piper negru înainte de servire *(n. trad.).*

marinate, tăvi de roşii-prună (italiene), zucchini verde Ia grătar, ardei roşii şi vinete, cu busuioc proaspăt cules şi ulei de măsline. Felul principal a constat în somon sălbatic umplut cu ierburi, ceapă şi lămâie, în ulei de măsline şi suc propriu, servit împreună cu salată verde şi cartofi ratte franţuzeşti trecuţi prin unt şi chimen dulce.

Pentru desert, Jamie a oferit zmeură şi căpşuni organice, culese de la ferma locală de peste drum cu o zi înaintea nunţii, astfel încât „să ofere senzaţia că sunt încă încălzite de soare şi să aibă acea aromă ameţitoare a fructului abia cules“, servite împreună cu frişcă mascarpone bătută manual cu vanilie şi zahăr.

Când s-au căsătorit, tatăl lui Jools a fost adus în memoria tuturor printr-un măr aşezat pe toate mesele de la recepţie, pentru că el şi-a numit întotdeauna fiica iubită „mărul ochilor mei“. Bunicul lui Jamie, Ted, murise şi el, din nefericire, în urma unui atac cerebral şi, în semn de respect şi dragoste pentru ambii bărbaţi, Jamie şi Jools au decis să folosească ziua lor cea mare pentru a ajuta suferinzii de atac cerebral, în locul cadourilor de nuntă, oaspeţii au fost rugaţi să ofere donaţii unei asociaţii care se ocupă de astfel de bolnavi (Stroke Association).

Jools a explicat: „Amândoi simţim din tot sufletul că tinerii ar trebui să fie mai conştienţi de efectele devastatoare pe care le poate avea un atac cerebral. Am ajuns să ne dăm seama cât de puţin se cunoaşte despre atacurile cerebrale, în special de către persoanele de vârsta noastră. Nu este o afecţiune la

modă, precum cancerul de sân, însă noi credem că merită la fel de multă atenţie." Cuplul a fost încântat să renunţe la cadourile de nuntă pentru a-şi susţine punctul de vedere. „Avem deja destule vase şi tigăi pentru bucătărie", a spus Jools.

De atunci, ei au investit mult timp şi efort pentru a susţine iniţiative legate de atacul cerebral, iar Jamie s-a simţit foarte onorat de rugămintea de a inaugura, anul trecut, noua secţie pentru victimele atacurilor cerebrale din cadrul Addenbrookes Hospital, în Cambridge. La acea vreme, el a spus: „Nu sunt mulţi oameni care ştiu cât e de frustrant să suferi de consecinţele unui atac cerebral şi cât de mult dezechilibrează o familie un astfel de incident. E o afecţiune subestimată în raport cu altele, precum cancerul sau SIDA, însă acum mă aflu în postura de a face o schimbare şi pot ajuta alte persoane să conştientizeze aceste lucruri."

A fost o zi extrem de emoţionantă, care l-a făcut să lăcrimeze chiar şi pe tatăl lui Jamie. „Tatăl meu e dur în afaceri, însă în sufletul lui e un sentimental, afirmă Jamie. Jools s-a comportat cu el ca şi cum ar fi fost propriul tată, iar asta este exact ceea ce mi-am dorit. Tatăl meu e emoţionat de faptul că ea l-a îmbrăţişat atât de mult. Cred că şi ea are nevoie de aceste gesturi de afecţiune. I-a lipsit prezenţa unui tată." Petrecerea nunţii a fost organizată într-un cort din grădina părinţilor lui Jamie. După mâncarea grozavă, tatăl lui Jamie a ţinut un discurs. „A vorbit despre Maurice şi despre momentul în care l-a întâlnit cu adevărat prima oară, mai precis la nunta surorii lui Jools, a spus Jamie. Tata a spus că, în timp

ce toată lumea era agitată în jur şi îl cam ignora pe Maurice, el m-a văzut îngenunchind, glumind cu el şi fiind destul de sentimental. A spus că uneori un fiu poate să-1 înveţe câte ceva pe tatăl lui, iar el îşi dorea să se fi purtat mai mult astfel cu Maurice. Buzele tatălui meu tremurau şi întreaga încăpere era în lacrimi. Eu mi-am fixat privirea în podea, aşa cum fac de obicei când sunt emoţionat. Mi-e greu să plâng.

Dar apoi tata s-a schimbat complet. Trecuserăm prin momentul cu încărcătură emoţională în care oamenii plâng, aşa că el a spus dintr-odată: « Acum mă voi distra niţel pe seama lui Jamie. » Şi doi dintre prietenii mei au cărat înăuntru o uşă de 1,80 metri. Tata păstrase uşa dulapului meu cu jucării de pe vremea când eram copil. Asta s-a întâmplat când ne-am mutat din pub în propria casă. Uşa era plină de postere cu femei goale. Avusesem o adolescenţă clasică pentru un băiat de Essex şi trebuie să recunosc că nu m-am schimbat prea mult. Sunt încă patetic. Erau îngrămădite acolo toate pozele cu sâni ce păreau nişte coame de dealuri. Tata a spus: « Când l-am întrebat pe Jamie ce reprezintă, el mi-a răspuns: *E doar un minunat peisaj rustic, tată. »* Toată lumea a râs pe seama mea, iar tata a continuat să descrie în amănunt tot ce era pe uşa aia. După aceea m-am ridicat şi le-am mulţumit lui Jools, mamei şi tatălui meu. Le-am mulţumit tuturor celor prezenţi, în mod sincer, pentru că am invitat doar persoane care erau speciale pentru mine şi Jools/[1]

Ziua s-a terminat cu o discotecă plină de viaţă şi cu focuri de artificii la 12:30 noaptea. „La fel ca

majoritatea oamenilor, eu şi Jools am avut destule discuţii încinse despre cum ar trebui să fie coloana sonoră a nunţii, a spus Jamie. în final, am zis « Cum vrei tu, draga mea », ca să ne liniştim. Pentru dans, am avut o listă de melodii romantice, ca să fie Jools fericită, însă dacă ar fi fost să aleg eu, în boxe s-ar fi auzit trupe ca The Prodigy şi altele asemenea. Dar, după cum am spus, ne-am rezumat la « Cum vrei tu, draga mea. »“

S-au bucurat împreună de o lună de miere de vis în Italia, însă succesul emisiunii *The Naked Chef* nu l-a lăsat pe Jamie să treacă neobservat. Luna de miere a fost întreruptă pentru scurtă vreme când, într-un sătuc italian izolat, un fan a zărit-o pe vedeta din *The Naked Chef* şi a alergat către Jamie cu o carte pe care dorea un autograf.

CAPITOLUL ŞAPTE

SPECTACOLUL CONTINUĂ

Jamie Oliver a apărut pe lume într-un moment în care putem spune fără greş că naţiunea britanică gusta acel gen de muzică descrisă cel mai bine ca fiind atât eclectică, cât şi excentrică. Cum altfel ar putea un grup mediocru precum Mud să rivalizeze pentru locul întâi în topurile pop cu Tammy Wynette, regina muzicii country din Nashville, şi cu

două dintre cele mai populare vedete de comedie ale postului de televiziune BBC la acea vreme, Windsor Davies şi Don Estelle?

Din fericire pentru nou-născutul Jamie, care era desigur menit să devină un muzician fanatic şi un toboşar rock plin de entuziasm, melodia *Oh Boy* a trupei Mud, cântecul de devoţiune feminină al lui Tammy *Stand by Your Man* şi *Whispering Grass* al celor doi actori din serialul de comedie *It Ain't Half Hot, Mum* nu au pătruns în urechile bebeluşului în luna mai a anului 1975.

însă, pe măsură ce Jamie creştea, a devenit în curând limpede că se născuse cu ureche muzicală. Primul cântec pe care şi-l aminteşte ca având un impact major asupra lui a fost *Everybody Wants to Rule the World* al trupei Tears for Fears.

„Aveam în jur de nouă ani şi eram în şcoala primară, îşi aminteşte el, şi mă aflam într-un cămin pentru tineri la Bradwell, în Essex, chiar lângă postul de radio. Essexul e foarte mare, iar de unde stăteam eu şi până în Bradwell era un drum lung. Cântecul era un hit la momentul în care începeam să visăm la fete şi îmi amintesc că aveam o masă de snooker şi un tonomat muzical, iar melodia asta, *Everybody Wants to Rule the World,* se repeta întruna. De fiecare dată când o aud, îmi revin în minte amintiri plăcute şi încerc mereu să o fredonez — dar o greşesc.*'

în mod semnificativ, *Everybody Wants to Rule the World,* care a ajuns pe locul doi în topurile muzicale în luna martie 1985, avea un ritm de tobă distinct şi

neobişnuit, care a atras atenţia lui Jamie şi care a plantat seminţele dezvoltării sale muzicale.

Everybody Wants to Rule the World era, din toate punctele de vedere, complet diferit de muzica pe care era el obişnuit să o audă acasă şi în maşină, când mama sa îl conducea la şi de la şcoală. „Nu am ascultat prea multă muzică acasă, în copilărie, spune el. însă ceea ce am apucat să ascult suna îngrozitor. Gustul părinţilor mei lăsa mult de dorit. Mama mea obişnuia să pună mâna pe toate baladele. Ea are ceva dintr-un băiat de curse si în maşina ei era mereu un fel de

> *

harababură, ştiţi, cu sandviciuri şi milkshake-uri de la Marks and Spencer împrăştiate peste tot. Totodată, îşi dădea baladele foarte tare, cu mine stând acolo în maşină, în drum spre şcoală, şi, în timp ce se auzea cineva cântând « Aceasta e cea mai mare dragoste dintre toate », eu strigam « O, nu! ».“

La vremea la care urechile lui Jamie începuseră să audă cele mai populare melodii ale zilei, el s-a împrietenit cu un nou sosit la şcoala primară din Clavering, ce urma să lase o impresie durabilă asupra lui în domeniul muzical. Numele prietenului era Leigh Haggerwood, un băiat născut în Hertfordshire, a cărui familie se mutase în Clavering când Leigh avea opt ani.

Jamie îşi aminteşte că l-a văzut prima dată pe Leigh apărând la ore în vesta sa matlasată de culoare purpurie şi, aşa cum se întâmplă adesea cu băiatul nou din şcoală, Leigh era în mare parte ignorat de ceilalţi colegi şi privit cu oarecare

suspiciune. Stătea în banca din faţă, simţindu-se foarte neglijat, dar fără să-şi plângă de milă, când uşa de la sala de clasă s-a dat în lături şi a intrat Jamie. Observând izolarea lui Leigh comparativ cu restul băieţilor care flecăreau în grupuri, Jamie a simţit simpatie faţă de noul venit şi s-a îndreptat către el, prezentându-se într-o manieră veselă, colegială, după care i-a explicat că locuia la pubul local. „Ne-am înţeles bine din start, îşi aminteşte Leigh. L-am invitat la mine acasă în următorul sfârşit de săptămână, iar el a fost încă de pe atunci ca o rază de lumină."

A fost începutul unei prietenii minunate şi durabile, cei doi devenind ulterior membrii de bază ai unui grup pop intitulat Scarlet Division. însă acest lucru urma să se întâmple peste ani. în acea zi friguroasă de iarnă, când s-au întâlnit pentru prima dată la şcoala primară, nu au existat prea multe indicii că ei vor forma în mod serios o echipă muzicală. Amândoi au început să cânte la clape de la o vârstă fragedă, însă, aşa cum e normal pentru nişte băieţi de opt ani, ceea ce îi interesa mai mult pe atunci era mai degrabă care e următorul copac în care se vor căţăra decât să înveţe digitaţia pentru următorul acord.

în următorii trei ani, Jamie şi Leigh au devenit prieteni la cataramă, adesea petrecându-şi timpul unul acasă la celălalt, iar Jamie a fost cât se poate de supărat când, într-o zi, Leigh i-a spus că urma să se mute împreună cu familia la Devon.

La început, Leigh a păstrat legătura trimiţându-i din când în când câte o carte poştală, însă Jamie

rareori îi răspundea în scris. Era ruşinat de propria ortografie şi îşi ura propriul scris de mână. Era inevitabil ca, pe măsură ce se scurgeau lunile, cei doi să piardă legătura, iar Jamie să găsească alţi prieteni de joacă.

însă după ce Jamie a împlinit 12 ani şi s-a mutat la Newport Free Grammar School a zărit un chip familiar în timp ce el alerga pe scări, la începutul unui nou trimestru. Era Leigh, care i-a explicat că tocmai se mutase înapoi în Essex. Cei doi băieţi s-au bucurat de întâlnire, însă a fost o revedere destul de ciudată, de vreme ce s-au oprit să stea de vorbă pe scări. Jamie era puţin jenat de faptul că nu reuşise să ţină pasul în privinţa corespondenţei cu Leigh în anii când acesta locuise în Devon. Totodată, ei se schimbaseră şi crescuseră foarte mult. Ultima dată când se văzuseră erau amândoi puşti îmbrăcaţi în pantaloni scurţi. Timpul a trecut şi, de-a lungul următoarelor luni, ei nu prea s-au văzut, deoarece Jamie, fiind mai mare decât Leigh, era într-o clasă cu un an mai avansată.

Apoi, într-o zi, cei doi băieţi au început să discute din nou despre muzică şi Leigh a menţionat întâmplător că încerca să constituie o formaţie. A fost plăcut surprins să afle că Jamie începuse să cânte mai degrabă la tobe decât la clape şi, extrem de entuziaşti, cei doi şi-au pus în gând să alcătuiască o trupă. Această iniţiativă a fost catalizatorul care a reaprins scânteia prieteniei de odinioară.

în acel moment, părinţii lui Jamie se mutaseră din pubul The Cricketers în propria locuinţă, o căsuţă care nu fusese construită pentru un adolescent

energic şi dornic să bată tobele. însă ei au încurajat pasiunea lui pentru muzică şi dorinţa de a cânta la tobe şi, pentru a crea condiţiile dezvoltării interesului abia înmugurit al lui Jamie şi pentru concretizarea intenţiei sale mărturisite de a forma un grup muzical împreună cu Leigh, au construit o baracă în grădină, unde răpăielile tobei sale bass, ale cinelului şi ale fuscinelului nu ameninţau să cutremure casa din temelie.

Baraca a ajuns în scurtă vreme să fie cunoscută sub denumirea de Scarlet House, iar Scarlet Division a părut să fie un nume potrivit pentru trupa lui Jamie şi Leigh aflată la început de drum. Cei doi băieţi exersau cât de des puteau, făcându-şi promisiunea ca într-o zi să ajungă în *Top of the Pops,* la fel ca unele dintre formaţiile pe care mergeau să le vadă evoluând pe scenă la Cambridge Corn Exchange.

Trupa lor a început să capete cu adevărat formă odată cu sosirea brunetei Louise Brannan pe poziţia de solistă vocală. Louise, din Ilkeston, Derbyshire, nu numai că era talentată din punct de vedere vocal, era totodată şi o frumuseţe. Până în momentul în care a fost chemată la audiţie de către Jamie şi Leigh, ea cântase deja în câteva puburi acompaniindu-se singură la chitară.

Ca o ironie a sorţii, având în vedere talentele culinare ale lui Jamie, Louise a urmat un curs de catering la Buxton College şi a devenit bucătar calificat. „însă nu mă pot compara cu Jamie", spune ea. „El e un bucătar genial. Eu, în schimb, am fost mereu cântăreaţă şi am practicat ocazional meseria de bucătar doar pentru a mă menţine pe linia de plu-

tire cu banii — am gătit mai ales pentru oameni în vârstă."

Louise a ajuns în Essex pentru a prelua o slujbă de catering la un colegiu şi i-a întâlnit pe Jamie şi Leigh după ce şi-a schimbat din nou locul de muncă, acceptând un post la aeroportul Stansted. „Am fost chemată pentru audiţie într-o baracă pe care ei o numeau Scarlet House", îşi aminteşte ea. „De unde şi numele formaţiei. Jamie le spunea celor chemaţi la interviuri nişte poveşti gogonate cum că numele ar fi fost inspirat de priveliştea unui apus de soare între doi copaci, când, de fapt, aici era vorba de baracă."

Cu un Leigh manifestând o deosebită aplecare pentru compoziţia muzicală, lucrurile au început să se îmbunătăţească pentru Scarlet Division. Insă odată ce Jamie a plecat la colegiu pentru a-şi urma cariera de bucătar, Scarlet Division a trecut în mod inevitabil pe locul doi în lista lui de priorităţi.

„Am cântat împreună o vreme", povesteşte Louise, „dar apoi Leigh şi cu mine ne-am urmat propriul drum. Am călătorit peste tot, interpretând melodii consacrate ale altor trupe."

Prima experienţă de televiziune pentru Leigh şi Louise s-a produs pe când ei erau în turneu prin întreaga lume, cu mult înainte ca Jamie să fi ajuns celebru, ei apărând la televiziunea canadiană într-un concert în direct pentru Amnesty International, iar ulterior într-un program din Beirut.

De această dată, absenţele nu i-au împiedicat pe Leigh şi Jamie să ţină legătura, vorbind din când în când despre vieţile lor şi luându-şi mereu

angajamentul că trupa Scarlet Division se va reuni cândva.

Până la momentul în care Jamie ajunsese să lucreze la The River Cafe, Leigh şi Louise se mutaseră la Londra şi îşi reluaseră prietenia apropiată cu Jamie. „Când ne-am decis să refacem formaţia, Jamie a vrut să se implice şi el," spune Louise.

Pentru a cristaliza sunetul caracteristic trupei, cei trei s-au hotărât să se pună serios pe treabă. Era necesară recrutarea unui chitarist şi a unui basist, poziţii pentru care au fost aleşi în cele din urmă Andy Baker şi James Bejon.

Odată cu venirea celor doi, Scarlet Division a atins un nivel muzical mult mai înalt, pentru că Baker şi Bejon erau doi muzicieni profesionişti, fiecare având propriile piese care le demonstrau talentul.

Bejon studiase pianul şi clarinetul. După ce a obţinut diploma de licenţă în matematică la Universitatea Warwick, s-a mutat la Londra, unde a cântat în diferite trupe şi a fost îndeajuns de bun încât să fie angajat pentru concerte pe perioada verii. Baker a început să cânte la chitară la vârsta de opt ani, iar Santana şi Fleetwood Mac s-au numărat printre cei care i-au influenţat stilul muzical.

Andy avea un frate mai mare, Terry, care l-a învăţat corzile şi unele melodii, iar faptul că Terry a ajuns ulterior să cânte în trupe precum Carmel şi Pulp a constituit o motivaţie în plus pentru Andy de a exersa chiar mai mult la chitară pentru a ajunge să stăpânească diverse stiluri de interpretare. Şi-a alcătuit propria trupă la numai 14 ani şi, după

terminarea şcolii, a cântat împreună cu un grup numit The Wicked Things înainte de a se muta la Londra şi a se alătura celor de la The Blow Monkeys.

Succesul de televiziune neaşteptat al lui Jamie, după ce a fost remarcat în documentarul cu The River Cafe, ar fi putut să însemne sfârşitul formaţiei Scarlet Division. în schimb, confirmă prietenia strânsă dintre membrii trupei şi, îndeosebi, răbdarea lui Leigh şi Louise, ei fiind dispuşi să aştepte ca Jamie să li se alăture pentru a recompune Scarlet Division atunci când se va ivi momentul şi ocazia de a o face. Chiar şi atunci când *The Naked Chef* l-a transformat pe Jamie într-unul dintre cele mai solicitate staruri tinere ale micului ecran, Jamie le-a răsplătit încrederea şi răbdarea, hotărându-se să încalece pe motocicletă şi meargă până în capătul de est al Londrei pentru a participa la repetiţii. Jamie era nespus de mândru că, în ciuda angajamentelor de la televiziune, nu a ratat niciodată o sesiune de repetiţii.

Disponibilitatea celor de la Scarlet Division de a se adapta la faima meteorică a bateristului lor, faimă dobândită într-un domeniu complet diferit, a reieşit de asemenea atunci când Jamie, reunind formaţia, a venit cu ideea de a face o filmare în noua componenţă a trupei şi de a cânta în direct în emisiunea de la The Falcon, în Camden, din nordul Londrei.

Prin urmare, în mai 1999, serialul *The Naked Chef l-a* înfăţişat pe Jamie gătind un curry

thailandez pe care membrii trupei urmau să îl mănânce după ce vor fi isprăvit interpretarea. S-a avansat apoi ideea ca Scarlet Division să compună o melodie de generic pentru *The Naked Chef,* însă, deşi proiectul nu s-a concretizat, trupa a avut cel puţin parte de o bună promovare.

în scurt timp, Jamie şi Scarlet Division au început să atragă atenţia caselor de discuri. Desigur, cei de acolo vedeau deja în Jamie o celebritate cu un potenţial de piaţă uriaş, deşi el însuşi se temea să nu ştirbească în vreun fel meritele incontestabile ale celor din Scarlet Division. Din fericire pentru toţi cei implicaţi, a existat o casă de discuri gata să propună un contract care să-i mulţumească pe toţi.

Jamie abia îşi ridicase de pe aeroport bagajele la întoarcerea din luna de miere petrecută în Italia împreună cu Jools, când a fost anunţat că el şi trupa Scarlet Division semnaseră cu gigantul Sony un contract pentru două albume în valoare de peste 100 000 de lire sterline.

Mai întâi urma să apară *Jamie Oliver's Cookin',* un CD incluzând o compilaţie a cântecelor pe care Jamie le asculta cu plăcere în timp ce îşi desfăşura scamatoriile culinare. După acest disc urma să apară un album al trupei Scarlet Division.

„Jamie a iubit dintotdeauna muzica", afirma Alan Seisert, managerul formaţiei. „Doar că nu a câştigat niciodată bani din ea."

Jamie, care descrie sunetul Scarlet Division ca fiind cevar „între Texas, The Pretenders şi genul tehno modern", insistă că formaţia a obţinut pe

merit contractul de înregistrare şi că acesta nu s-a datorat nicidecum faimei sale de bucătar la televiziune. „Numele meu nu a fost menţionat niciodată în materialele promoţionale ale trupei, a declarat el. Revista *NME {New Musical Express)* a publicat chiar un articol favorabil despre noi." Jamie a respins de îndată ideea de a realiza un album cu muzică de ascultat în timp ce găteşti. S-a răzgândit însă după câteva săptămâni. „După propunerea iniţială, am considerat că ideea e ridicolă, a spus el. însă peste o lună mă aflam acasă, gătind pe muzică, şi m-am gândit la faptul că muzica era într-adevăr o parte integrantă a emisiunii mele *The Naked Chef.* Mi-am dat seama că e, de fapt, o idee foarte bună."

Ca de obicei, Jamie s-a implicat total în proiect odată ce luase hotărârea de a-1 duce la bun sfârşit. „Am spus că urma să lucrez la el doar atâta vreme cât mi se permitea să mă implic în design, astfel încât am apelat pentru partea artistică la un prieten şi am folosit un fotograf specializat pe domeniul alimentar pentru realizarea copertei."

Rezultatul a fost un amestec eclectic de melodii alese din colecţia muzicală proprie a lui Jamie. Albumul includea cântecele *Begging You* de la The Stone Roses, *Even After All* al lui Finlay Quaye, *Dancing In The Moonlight* de la Toploader, *Motorcycle Emptiness,* semnat de Manic Street Preachers, şi *6 Underground* al celor de la Sneaker Pimps. Jamie observa că „Alegerea melodiilor pentru album a constituit o călătorie pe tărâmul amintirilor. îi adoram pe unii dintre cei ale căror melodii au fost incluse pe album. Generaţia mea a avut parte
de o muzică excelentă de-a lungul anilor, iar dacă

aceste melodii le oferă oamenilor măcar jumătate din satisfacţia pe care mi-au provocat-o mie, atunci mă declar mulţumit."

Printr-o mişcare inteligentă de marketing, ultima melodie de pe album a fost *Sundial,* interpretată chiar de Scarlet Division, care urma să fie single-ul de debut al trupei. în interiorul copertei albumului, Jamie dezvăluia faptul că *Sundial* fusese compusă de Leigh Haggerwood într-un moment de mare frustrare, când toată lumea îi spunea să renunţe la muzică şi să îşi găsească un Ioc de muncă decent. Glumeţ ca-ntotdeauna, Jamie şi-a lăudat singur rolul în Scarlet Division: „Un baterist fantastic care e totodată şi un bucătar excelent." De asemenea, le-a mulţumit părinţilor pentru că îi permiseseră să cânte atât de des acasă.

Jamie şi restul trupei Scarlet Division au fost încântaţi să încheie un contract de înregistrări, iar Jamie a fost deosebit de bucuros să se afle într-un studio de înregistrări profesional. Ironia face că, în acelaşi timp, formaţia Toploader se afla în studiourile respective, iar Jamie alesese melodia lor *Dancing in the Moonlight* pentru unul dintre episoadele emisiunii sale de televiziune. I-a plăcut cântecul din clipa în care l-a auzit. în timp ce îi erau prezentate studiourile Sony, Jamie a fost invitat să asiste la repetiţiile unei formaţii şi doar mai târziu a aflat că era vorba despre cei de la Toploader. Nu îi recunoscuse iniţial. „Nu am zis decât « Cum merge treaba, băieţi ? » Abia peste o săptămână mi-am dat seama cine erau. Trist e că, de fapt, dorisem să spun «Bună piesa! ». Sunt o trupă foarte tare, băieţi buni.

Solistul are o voce fantastică, autentică, şi o frizură neobişnuită. Tipii sunt cu adevărat de gaşcă."

Jamie a avut ocazia să îşi exprime respectul faţă de cei de la Toploader când a fost invitatul special în cadrul emisiunii MTV *Ten of the Best* pentru a discuta cu Clare Grogan despre melodiile lui preferate. Inevitabil, alegerile sale au corespuns în mare parte cu melodiile selectate pentru compilaţia *Jamie Oliver's Cookin',* însă emisiunea i-a dezvăluit mai pe larg gusturile muzicale.

„Pot să spun liniştit că îmi place orice fel de muzică, cu condiţia să o ascult la momentul şi la locul potrivit", a explicat el. „Nu sunt un mare fan al genului *rave,* însă dacă există atmosferă, lumini, atunci nwe-ul e interesant. Nu pot să zic că sunt un admirator al muzicii clasice, dar într-o zi de odihnă puţină muzică clasică nu prea sofisticată îmi face bine. Trebuie să spun că sunt un tip căruia îi plac trupele de rock cu un stil mai liber. Dar, în principiu, sunt deschis la orice. Totuşi, dispoziţia afectivă dictează ceea ce-ţi place. Dansez prin casă de unul singur, însă nu aş dansa în faţa soţiei pentru că m-aş face de râs. De fapt, dansez, dar nu-mi place să mă laud cu asta."

Trecând prin lista lui de melodii preferate, observăm că lui Jamie îi place muzica soul. întocmai semipreparatelor îngheţate, pop-ul îl lasă rece. Despre Jay Kay, de la Jamiroquai, Jamie declara: „E un tip extraordinar, singurul care poate dansa cu capul în jos în timp ce cântă ca Stevie Wonder. în zilele noastre, când cântăreţii se fac că interpretează pe scenă în timp ce în fundal rulează o casetă,

mixează la infinit hituri vechi ale altor trupe şi nu cântă de fapt în direct, am un respect deosebit pentru Jay Kay şi pentru una dintre melodiile sale originale, *Blow Your Mind,* pe care o consider de acum un hit consacrat. A fost un mare succes pe vremea când aveam 17 ani, în perioada timpurie din Essex, şi o ascultam fericit în maşina mea Fiesta de 1 000 de lire pe care aveam un sistem audio de 2 000 de lire. Nu am fost niciodată genul de şofer care conduce prin oraş cu boxele date la maximum, dar dacă aş fi fost, asta era una dintre melodiile pe care le-aş fi ascultat aşa."

Cei de la trupa The Happy Mondays, şi mai ales cântecul lor *Loose Fit,* a mărturisit Jamie, au constituit o parte importantă din viaţa lui de adolescent. „Muzică indie, producători independenţi, ce vremuri! The Happy Mondays, fantastică trupa, aveau un toboşar genial şi un interpret şocant, dar lipsit de voce. Toată admiraţia, însă, dacă nu ai voce, dar ai patru oameni care pot cânta, cred că şi ei merită la fel de mult respect. Era vremea bluzelor decolorate, când mergeai prin cluburi fără să ai vârsta minimă necesară, purtând pantaloni evazaţi foarte, foarte largi, cu fundul tocit. “

Jamie a ales de asemenea şi *There She Goes* a celor de la The La’s. „Fantastică trupă, a spus el, dar au fost un pic dezamăgitori; se spusese despre ei că vor fi următorii Beatles. Publicul a crezut la început că aşa ar putea fi.

O trupă britanică pe care o respect foarte mult, deoarece cântă de peste 12 ani, e The Charlatans,

cu melodia lor *My Beautiful Friend.* I-am văzut la Reading, la primul lor concert, şi au fost fantastici. Au revenit apoi cu un album excelent. I-am văzut de vreo patru ori. Toboşarul pune suflet în ceea ce face, transpiră niţel şi e la fel de urât ca şi mine când bat la tobe. Mai are totuşi mici scăpări din când în când. Fatboy Slim e un adevărat rege al reinventării, alături de Madonna şi de alţi oameni geniali contemporani cu noi. Mi se pare aşa de deştept. L-am întâlnit de multe ori şi e un tip foarte amabil. Nu pot să spun că îl cunosc foarte bine. E un adevărat geniu, dar foarte la locul lui şi modest." Printre favoriţii lui Jamie se numără şi The Style Council, Cast şi Duran Duran, despre care a afirma că: „Nu prea mi-au plăcut la început, pentru că eram prea tânăr. însă respect mereu muzicienii care îşi compun propriile melodii, care alcătuiesc o trupă adevărată şi, indiferent cât de mult îmbătrânesc, continuă să cânte.

The Stone Roses sunt şi ei o trupă britanică mai bizară, din Manchester. După albumul ăla scurt, clasic, cu o lămâie pe el, băieţii nu au mai scos nimic multă vreme. După care au venit cu un alt material, pe care era melodia *Fool's Gold.* Bun cântec şi bine că au revenit pe scenă după patru ani.

Aş fi fericit să fiu baterist în oricare dintre trupele pe care le-am menţionat; nu într-una din acele formaţii de scorţoşi în genul noi-nici-măcar-nu-cântăm-dar-arătăm-bine, într-o trupă decentă."

Jamie şi ceilalţi membri ai grupului Scarlet Division şi-au făcut speranţe mari cu melodia lor de debut *Sundial,* atunci când a fost lansată, în

octombrie 2000. Interpretarea dinamică, performanţele vocale spectaculoase ale lui Louise şi ritmul susţinut al tobelor lui Jamie au făcut ca *Sundial* să se vândă destul de bine pentru a se clasa chiar în Top 40. De ajutor a fost şi coperta, pe care se afla o fotografie color a lui Jamie aflat într-o furgonetă în care îşi transportă colegii de formaţie, Louise şi Leigh, alături de el, pe scaunele din faţă. Pe un mic abţibild rotund de pe carcasa albumului se putea citi „La tobe, Jamie Oliver".

în preajma lansării albumului, Jamie a avut ocazia să îşi demonstreze abilităţile muzicale atunci când Scarlet Division a interpretat în faţa unui public numeros, prin intermediul unei emisii pe internet a postului Radio 1. Jamie a apărut la emisiunea lui Zoe Ball şi a fost de acord să cânte la un spectacol live în Manchester, la care ea s-a întors dintr-o dată către el şi i-a spus: „Uite, îţi propun un concert în Manchester, duminica asta, după-amiază. Nu e cine ştie ce, doar 10 000 de persoane, şi veţi cânta alături de James, Melanie C, Supergrass şi All Saints."

După care a adăugat, mai în glumă, mai în serios: „Promit că, dacă nu eşti bun, o să plecăm cu toţii. Aşa că apucă-te de repetiţii, băiete." Jamie, care nu mai cântase până atunci în faţa a mai mult de 300 de spectatori, nu s-a simţit deloc intimidat.

„Grozav!“ a răspuns el. „O să pot spune că i-am avut pe toţi în mână. Voi trăi din plin!"

Amintirea acelui concert din Heaton Park e una pe care Jamie nu o va uita niciodată. „Erau 10 000 de oameni, primul concert mai serios pe care îl

susţineam, şi am cântat chiar în deschidere. Una dintre ultimele trupe a fost Supergrass, fantastici, cu trei băieţi cam ciufuliţi, dar drăguţi, dacă-ţi place cum sună. Trei instrumente, sunet plin, de fapt nu doar un sunet plin; se şi mişcau excelent, te făceau să te simţi bine. Publicul era în extaz, iar eu mă aflam la numai trei metri de baterist. Fantastic."

Ar fi uşor pentru criticii săi să îl arate cu degetul pe Jamie şi să spună că e un muzician diletant, o vedetă de televiziune care profită de faima sa pentru a-şi încerca norocul devenind un star rock. E aceeaşi povară pe care trebuie să o poarte alte celebrităţi precum Keanu Reeves, Bruce Willis sau Russell Crowe atunci când urcă pe scenă pentru a cânta.

însă Jamie stă ferm pe poziţii cu Scarlet Division. „Suntem o trupă adevărată, afirmă el. Am trecut prin etapele obişnuite, am ţinut concerte prin toată Londra. Sunt în trupă de la 12 ani; am rămas aceiaşi trei membri de bază, deşi am schimbat vreo 37 de chitarişti. După 12 ani am avut şi noi şansa noastră."

Pentru a promova melodia *Sundial,* Jamie şi formaţia lui au realizat şi un videoclip cu buget redus. A fost filmat pe câmp, cu grupul cântând pe o scenă improvizată. Pe câmp apare un ţăran cu o capră, care, în loc să-i ia la rost pe muzicienii care au dat buzna pe tarlaua lui, începe treptat să se mişte pe ritmul muzicii. în scurt timp, se adună o mulţime tot mai mare. Când melodia se termină, răsună doar o bătaie din palme răzleaţă de undeva, din mulţime, şi un behăit de aprobare din partea caprei. Date fiind limitările financiare, videoclipul a fost unul eficient, iar în mulţime se aflau Jools şi

bunica lui Jamie.„Am avut un buget foarte mic pentru realizarea videoclipului, spunea Jamie, şi ne-am milogit pentru bani şi ajutor în stânga şi-n dreapta, şi până şi bunica mea s-a agitat în mulţime, în vechiul Zimmer[XVI]."

Jamie glumeşte adeseori pe seama ambiţiilor lui muzicale, dar atunci când cântă, e cât se poate de serios. Nu prea îi face plăcere să îşi arate sentimentele în faţa publicului, dar crede cu adevărat în Scarlet Division şi nimic nu l-ar încânta mai mult decât să scoată un cântec de succes. în inima lui, se simte oarecum vinovat că, poate, din pricina celebrităţii lui de bucătar cariera trupei a fost umbrită, formaţia nefiind luată foarte în serios. Nu i se pare deloc corect ca trupa să fie etichetată ca având-1 la baterie pe cel supranumit *The Naked Chef,* în loc să fie pur şi simplu ascultată pentru muzica ei. însă este atât de apropiat de ceilalţi membri ai trupei, încât speră ca, într-o bună zi, formaţia să fie acceptată de public pentru propriile merite. „Nu e o joacă pentru mine, spune el. Vreau ca trupa să aibă succes. Chiar dacă asta ar implica unele probleme pentru mine şi programul meu aglomerat."

CAPITOLUL OPT

XVI Marca unui dispozitiv de susţinere în timpul mersului pentru persoanele cu handicap sau cu infirmităţi, constând într-un cadru tubular, cu picioare de cauciuc («. *trad.).*

PREPARAT DE CASĂ

Jamie şi Jools şi-au marcat începutul căsniciei cu o casă nouă, un apartament cu două dormitoare în Hampstead, Londra, care necesita destulă muncă de amenajare. în ciuda prafului şi a dezordinii, Jamie a insistat să o treacă pragul pe Jools, însă amândoi şi-au luat angajamentul de a repeta procedura imediat ce vor fi terminate lucrările. Jamie a declarat cu entuziasm: „Ne-a plăcut întregul proces de cumpărare a locuinţei. Am fost norocoşi, iar lucrurile au decurs uşor. Am avut un agent imobiliar grozav, care a făcut ca totul să se întâmple foarte repede. Şi ne-am distrat evaluând apartamente prin Londra, deşi Jools a făcut în mare parte vizionările, pentru că eu am fost destul de ocupat. Amândoi am îndrăgit apartamentul ăsta de cum l-am văzut."

însă elegantul cuibuşor al dragostei avea un mare dezavantaj. Era cât se poate de mic. „Ştiam amândoi că e mult prea strâmt", a spus Jamie. Dar cuplul a decis că acest lucru însemna pur şi simplu că vor trebui să valorifice la maximum spaţiul de care dispuneau. Şi l-au extins pe verticală! Ei au conceput o modalitate prin care au construit o extensie pe acoperiş care le-a oferit un dormitor cu adevărat larg şi spaţiu pentru o verandă chiar în vârf. Cu programul său încărcat, Jamie s-a simţit

descurajat când şi-a dat seama ce presupune întreaga modificare a clădirii. „Când am primit cheile de la apartament, m-am gândit că, Doamne, nu am timp să mă ocup de aşa ceva. Insă mai apoi am hotărât amândoi că pur şi simplu trebuie să ne facem timp."

Cuplul a locuit într-un apartament închiriat pe durata lucrărilor. Jamie nu mai avea răbdare. „Abia aştept ca locuinţa noastră să arate conform proiectului şi să ne mutăm în ea. Sunt nerăbdător să văd parchetul dinainte scos şi să aduc geamurile noi, pentru că momentan ele sunt nişte articole moderne care arată oribil. Noi încercăm să armonizăm aspectul apartamentului cu cel al clădirii, care e mai veche de 300 de ani, astfel încât vom monta geamuri concepute în stilul original."

In mod deloc surprinzător, prima cameră pe care Jamie a dorit să o pună la punct a fost bucătăria. Era foarte mică, însă el a considerat că, în condiţiile unei planificări inteligente, aceasta putea fi echipată bine şi transformată într-un spaţiu de lucru adecvat. Dar camerele de luat vederi urmau să lipsească cu desăvârşire. Era mult prea îngustă pentru a adăposti echipamentul lui Jamie, astfel încât a trebuit să fie eliberată complet. „Fără zorzoane inutile", a spus Jamie.

Cuplul a fost foarte ocupat cu alegerea unui suprafeţe de lucru elegante şi a unui cuptor cu lemne pe care Jamie l-a dorit în mod special pentru coacerea pizzei şi a cărnii de miel. Ei au ales să expună vechiul şemineu şi să-l doteze cu o instalaţie pe gaz care să le încălzească locuinţa nouă, precum

şi să monteze destule geamuri pentru a asigura luminozitatea casei. Erau modificări substanţiale la momentul în care şi-au conceput minuţios planurile, cu cel de-al doilea dormitor transformat în baie şi cu vechea baie convertită într-un birou de lucru în plus. Idealul pe care şi l-a stabilit Jamie este să nu se mulţumească cu lucruri de calitatea a doua. însă a spus că Jools era destul de relaxată în privinţa formei pe care o lua apartamentul: „Jools a fost fericită fie şi doar să scape de perdeaua galbenă de la duş, care îi displăcea. Iar când vine vorba de culori, las această sarcină cu totul în seama nevestei. Nu că nu aş avea şi eu o latură feminină. Mă pricep la pasteluri. Dar chiar vrem să terminăm cu modificările acum. Nu contează dacă eşti *The Naked Chef* sau Bill Bloggs; tot trebuie să decizi dacă vrei să faci totul dintr-odată sau dacă intenţionezi să renovezi din nou peste zece ani. Noi nu vrem altceva decât să finalizăm modificările cât mai repede cu putinţă, pentru că, atunci când apartamentul va fi terminat, putem spune că va începe şi viaţa noastră normală de familie.

„Acum sunt cu adevărat mândru de fiecare dată când spun « Soţia mea. » Simt un mic fior pe şira spinării. în sinea mea mă gândesc că sunt căsătorit şi încă mă mir. Se pare că am făcut un lucru cu adevărat responsabil."

De când Jamie a ajuns la televiziune, a observat o schimbare reală la Jools. „în ultimii trei ani, a devenit atât de puternică! Uneori mă şochează. Nu are nimic de-a face cu influenţa mea. E vorba doar de faptul că a devenit femeie. Orice critici la adresa

mea o supără, pentru că acum fac parte din fiinţa ei.“

De când emisiunea neconvenţională a lui Jamie a devenit un succes, chiar şi persoanele apropiate lui au ajuns să fie recunoscute pe stradă. Iar acum îi ia cel puţin o oră şi jumătate să se întoarcă de la supermagazin, pentru că toată lumea vrea să arunce o privire în coşul său de cumpărături.

„Devin atât de jenat, pentru că nevasta mea cumpără multe lucruri de calitate inferioară, cum ar fi semipreparate din peşte, spune el. încerc să dau lumii de înţeles că acelea sunt cumpărăturile ei, iar acestea sunt ale mele. Uneori mă entuziasmez cu privire la tot ce s-a întâmplat şi încep să discut despre asta. însă doamna mea e cât se poate de realistă şi e suficientă o singură privire din partea ei ca să ştiu că e vremea să-mi pun lacăt la gură.“

Jamie şi Jools regretă că programul lui încărcat îi ţine destul de mult timp departe unul de celălalt. Jamie spune: „Mă simt cu adevărat vinovat faţă de Jools, însă îi scriu biletele dimineaţa, când o las dormind. Si o sun de zece ori pe zi pentru a mă asigura că totul e bine. îi spun că o iubesc atunci când ajung acasă. Dar soţiile se supără mereu, nu-i aşa, iar ea îşi face griji în privinţa mea. încerc să fac din duminici zile sfinte şi atunci nu mă mai simt vinovat.

Vedeţi voi, singurul lucru la care ţine Jools sunt eu. E o femeie destul de mămoasă. Simte că dacă nu îmi pune un milion de întrebări când ajung acasă înseamnă că nu îşi face datoria. Obişnuiam să visez că mă căsătoresc cu ea chiar înainte de a ieşi

împreună.

Nu prea au existat femei interesate de mine înainte să apar la televizor. Asta mă face să-i mulţumesc lui Dumnezeu că am ajuns să o cunosc mai întâi pe Jools, pentru că altfel m-aş fi întrebat dacă nu cumva sunt atrăgător doar pentru că am câştigat ceva bani. Jools mă ţine cu picioarele pe pământ şi cu capul în nori. Mă ştie mai bine decât mă cunosc eu însumi. Nu e geloasă pe alte femei, întrucât ştie că nu i-aş fi necredincios. Ceea ce îi stârneşte gelozia nu e ceva legat de fidelitatea sau de angajamentul meu, ci de timpul pe care i-1 ofer."

Jamie insistă cu modestie că nu primeşte chiar atât de multă atenţie din partea sexului opus şi că e cât se poate de jenat când se întâmplă acest lucru. însă e mult mai surprins de faptul că a devenit un fel de simbol homosexual. Jamie spune: „Primesc destule scrisori din partea fanilor, iar unele sunt trimise de homosexuali. Am primit o scrisoare foarte sexy în care se spunea că « Vreau să-ţi fac cutare lucru, cred că eşti aşa şi pe dincolo...» Am citit jumătate din ea şi m-am gândit că ar fi amuzant să i-o arăt lui Jools. Aşa că i-am citit-o cu voce tare, însă gluma a avut un efect contrar când am ajuns la finalul misivei de amor şi am descoperit că fusese semnată « Cu dragoste, Paul »."

însă Jamie minimalizează impactul pe care îl are asupra femeilor. Tinere — şi uneori nu chiar atât de tinere —, admiratoarele lui Jamie Oliver obişnuiau să-l aştepte afară lângă elegantul restaurant River Cafe. Iar căsuţa lui poştală e plină de invitaţii de la femei. „Majoritatea scrisorilor sunt de la adolescente, spune el. Mă fac să râd. Unele dintre

ele îmi spun chiar că mă iubesc şi vor să mă invite la o cafea. Probabil ar trebui să înrămez scrisorile şi să le atârn pe perete. însă gătitul e grozav dacă încerci să jumuleşti o pasăre. Mâncarea poate fi sexy. Trebuie să alegi ceva ce poţi împărţi, cum ar fi un homar întreg sau o friptură. Asigură-te că ţi se întinde mâncarea pe toată faţa şi râzi din toată inima. “

Singurul lucru pe care îl strigă toată lumea după el pe stradă, îl menţionează ocazional la petreceri sau chiar i se şopteşte în cele mai solemne împrejurări e când îşi va da hainele jos. Chiar şi soţia prim-ministrului, Cherie Blair, a vrut să ştie de ce era complet îmbrăcat când a ajuns la adresa Downing Street numărul 10.

însă răspunsul la cea mai frecventă întrebare din viaţa lui Jamie Oliver — „Hai! Gol! Nu te dezbraci ?“ — e mereu acelaşi.

„Nu, spune Jamie. Niciodată în public. Lucrul ăsta pur şi simplu nu se va întâmpla. Nici măcar pentru toţi banii din lume. Oricum, nu v-ar plăcea ceea ce aţi vedea.

Ştiu că oamenii îmi vor pune această întrebare atâta vreme cât mi se va spune Naked Chef. însă pentru a nu ştiu câta oară, spune el zâmbind, numele a fost menit să se refere la faptul că mâncarea este redusă la elementele sale esenţiale, dezgolită de secrete. Nu este vorba despre mine. Dar toată lumea se aşteaptă să mă vadă ţopăind prin bucătărie doar cu un şorţ pe mine. Mi-a displăcut titlul încă din prima zi, însă el a fost un nume de marcă foarte bun.

De-abia am început şi nu am de gând să mă

retrag curând. Nu mă aflu în această emisiune doar pentru bani, ci pentru că ador să gătesc.“

Se povesteşte că a încercat odată să gătească dezbrăcat, însă, după ce şi-a fript o parte deosebit de sensibilă a corpului, s-a decis în mod ferm să nu mai repete experienţa. Jamie spune: „Sfatul meu e să purtaţi mereu un şorţ. Gătitul poate fi o activitate periculoasă. Nu aţi vrea să vă frigeţi ceva ce vă ajută să populaţi această planetă minunată pe care trăim. Nu mi-ar plăcea să mă simt responsabil pentru aşa ceva."

Inevitabil, succesul lui Jamie Oliver are şi dezavantaje. El observă că unele persoane caută mereu defecte în stilul său normal de viaţă.

„Acum sunt ocupat 18 ore pe zi, şase zile pe săptămână, spune Jamie. Am avut parte de doi ani buni, iar acum oamenii încearcă să îmi găsească nod în papură, dar nu reuşesc, pentru că eu nu mă droghez, nu am aventuri şi nu fac lucruri în care nu cred."

în sinea lui, e întristat de restricţiile pe care celebritatea le impune în viaţa lui şi a lui Jools. în unele dintre momentele sale de reflecţie, a observat că prietenii nu-şi dau seama cât de norocoşi sunt că se pot plimba prin parc sau că se pot duce la magazine într-o anonimitate totală. A fi un nume vestit şi a trăi în Londra înseamnă a fi permanent în ochii publicului. „Nu mă pot plânge, pentru că mi-am dorit ca emisiunea să fie populară, declară Jamie. însă uneori mi-ar plăcea să mă deconectez de la celebritate măcar pentru o zi, două."

într-adevăr, ideea lui Jamie despre o noapte reuşită în oraş e să se lipsească total de agitaţia ce

însoţeşte faima sa. încearcă să-si termine munca devreme, să se întâlnească cu zece prieteni buni, să servească un pahar, să mănânce ceva, după care să se întoarcă acasă cu soţia şi „să facă patul să scârţâie puţin", după cum se exprimă el colorat.

Jamie are o atitudine cât se poate de fermă împotriva drogurilor. El declară: „Ştiu că nu e la modă să spun asta, însă nu mă veţi găsi pe la toalete trăgând cocaină pe nas sau înghiţind Ecstasy. în primul rând, lucrurile astea mă sperie mult prea tare. Pur şi simplu, mă gândesc că drogurile mă vor face să mă simt rău şi că o să fac lucruri de care nu sunt prea încântat. Ca să fiu sincer, nu îmi place nici măcar să mă îmbăt criţă.

Alcoolul e un lucru grozav, dacă nu abuzezi de el. Fiind crescut într-un pub, îmi place să mă ameţesc puţin, dar nu fac asta prea des. N-am fost niciodată un beţiv, dar într-o zi de vară ador o bere rece sau o vodcă tonică cu un strop de lămâie verde proaspătă.

îmi place să deţin mereu controlul asupra mea. Sunt un tip amuzant. Sunt obsedat, foarte obsedat de creativitate. Dar sunt teribil de ocupat cu munca. Am plecat ieri la şapte seara şi m-am întors azi la patru dimineaţa."

Jamie crede cu tărie în munca plină de abnegaţie şi în hotărârea de a-ţi direcţiona propria viaţă. „Am fost creaţi în aşa fel încât să putem deveni tot ceea ce ne dorim. Fie te ridici deasupra lucrurilor şi îţi fixezi propriile standarde morale, propria modă şi propriile stiluri, fie imiţi alte persoane şi îţi petreci întreaga viaţa în turmă. Dacă vreţi să vedeţi, merged în Southend şi priviţi copiii — toţi sunt

îmbrăcaţi, arată, miros şi sunt tunşi exact la fel."

Jamie crede că drogurile fac un mare rău, în special tinerilor vulnerabili. Iar el şi Jools ştiu că drogurile constituie cel mai mare dintre pericolele potenţiale pentru copiii lor. Jamie spune: „Nu vreau să ţin predici sau să le spun oamenilor cum ar trebui să îşi trăiască viaţa, însă îmi displace cu adevărat felul în care drogurile au ajuns atât de înrădăcinate în societate. Când auzi unele dintre poveştile despre vieţi distruse de droguri, te simţi trist şi furios în acelaşi timp. Pur şi simplu mă gândesc că e o pierdere teribilă."

CAPITOLUL NOUĂ

SERVIND AŞI

Chiar şi după tot succesul obţinut, lui Jamie i se pare bizar să se vadă la televizor. Nu a fost niciodată câtuşi de puţin nervos la filmările emisiunii *The Naked Chef,* pentru că aceasta a fost înregistrată în propria casă, iar el făcea lucrul pe care adoră să-1 facă — gătitul. Dar încă i se pare ciudat să îşi vadă propria imagine pe micul ecran, pe copertele cărţilor şi în postere. Cu toate acestea, în rarele momente ale îndoielii de sine, el revine la ceea ce iubeşte cel mai mult şi ştie să facă cel mai bine — la gătit.

Jamie are despre gătit multe idei în care crede cu tărie, însă, la sfârşitul zilei, el recunoaşte cu sinceritate: „îmi place să mănânc orice. Nu contează dacă nu e stilul meu. Pentru mine e un proces educativ. Când ieşim în oraş să servim cina, mă asigur de fiecare dată că sunt ultimul care comandă,

astfel încât să pot comanda ceva ce nu a comandat nimeni. Dacă sunt în bucătărie, îmi place să gătesc toate ingredientele cu mare grijă. în loc să investesc multă muncă în aspect, eu depun eforturi pentru procurarea şi marinarea celor mai bune ingrediente. Cred în gătitul simplu şi în servitul simplu."

Deoarece îi place să gătească în cantităţi mari, aşa încât resturile care rămân să poată fi consumate de-a lungul săptămânii, el spune: „Cred că are totodată sens din punct de vedere economic. Când găteşti pentru o reuniune, e grozav să mai poţi mânca în ziua următoare sandviciuri din ce a rămas. Uitaţi-vă cât costă carnea în magazine. E ridicol de scumpă şi de obicei iei numai porcării. Deci dacă cumpăraţi o cantitate mai mare şi gătiţi mai mult, aveţi sandviciuri pentru multă vreme. E la fel ca în cazul pâinii. Acum o coc o dată cam la trei săptămâni în cantităţi mari, apoi o pun în congelator. Chiar şi după ce a fost îngheţată şi reîncălzită, pâinea de casă are un gust mai bun decât sortimentele pe care le găsiţi în magazine. Şi chiar îmi place să lucrez cu făină atunci când rezultatele nu sunt prea banale.

Dar aş fi pierdut fără verdeţuri. Dacă mi s-ar permite să folosesc doar una, cred că aş alege probabil rozmarinul sau busuiocul. însă dacă nu ar exista ierburi pe lume, m-aş lăsa de gătit. Verdeţurile pot transforma total felurile de mâncare. Cred că felul meu preferat de mâncare vegetariană e o specialitate italiană numită *rottollo.* întinzi o foaie mare de aluat pentru paste, cam cât un ziar desfăcut. După care fierbi la foc înăbuşit

spanac, usturoi, măghiran, unt, sare şi piper. Laşi să se răcească, apoi razi peste amestec brânză ricotta, parmezan sau pecorino şi gata. O împătureşti ca pe o ruladă, o înveleşti într-o pânză şi o pui la cuptor într-o tavă pentru peşte. Iese un gust cu adevărat minunat. Aproape cărnos, datorită măghiranului şi untului.

Există foarte multe meniuri, dar cred că cel mai bun fel de mâncare pe care l-am mâncat a fost în Italia, unde o femeie de 70 de ani ne-a preparat gnocchi — găluşte din cartofi într-un fantastic sos picant de roşii — cu bureţi de pădure. După care am servit o salată de ţelină cu anghinare caldă, parmezan şi trufe albe feliate. Apoi ne-a servit cu găină friptă, extrem de gustoasă. A fost o lecţie.

Există atâţia bucătari cu diplome şi calificări şi iată o femeie de 70 de ani fără nicio instruire în domeniu, care prepară cea mai bună masă pentru opt persoane. Italia e cu siguranţă una dintre ţările mele preferate şi, de asemenea, Spania, în cazul în care încă mai rezervă oficial timp pentru sieste. E cel mai frumos mod de a-ţi petrece ziua.

Aparent, în zilele de demult, pe când eram încă gorile, obişnuiam să avem astfel de sieste. Mă simt mereu obosit în jurul orei unu după-amiaza. Mi-ar plăcea să integrez siestele în stilul meu de viaţă. Dar îmi place totodată să muncesc din greu. Şi nu văd de ce mi-ar fi ruşine cu ceea ce fac. Deşi e o părere personală, nu cred să fi văzut pe cineva invitat într-o emisiune care să coacă pâine focaccio la fel de bine ca mine. E o minunăţie.

Nu am spus în nicio împrejurare anul trecut că

sunt cel mai bun bucătar din Anglia, pentru că nu sunt. Pur şi simplu, îmi place să gătesc. Şi am fost destul de norocos să fi avut şansa de a apărea la televiziune. E suficient să faci bine un singur lucru şi lumea deja te crede vedetă!"

Jamie crede cu pasiune în propriul sfat. Cărţile lui de bucate, insistă el, sunt diferite de restul, datorită modului în care el simplifică aspectele principale ale gătitului. Chiar şi amatorii artei culinare se pot descurca uşor când e vorba de reţetele sale. Iar pastele sale de casă pot fi preparate de oricare novice.

„Am un prieten pe nume Damian. E un mare jucător de rugby, e din tribul Maori şi nu a gătit niciodată în viaţa lui. I-am oferit instrucţiunile şi a făcut din prima nişte paste fantastice. Dacă obişnuiaţi să vă jucaţi cu plastilină când eraţi mici, atunci nu veţi avea probleme cu pregătitul pastelor."

Jamie crede că toate ierburile au virtuţi, însă adoră mirtul, care este adesea folosit pentru a intensifica aromele unui purcel de lapte. „Mirtul e minunat, spune el. E înţepător ca urzica, dar cine s-ar fi gândit că poate avea un gust atât de bun ? Imediat ce e spălat şi pus la fiert în apă sărată, îşi pierde caracterul înţepător, dar îşi păstrează forma şi are textura şi gustul spanacului. E delicios şi neobişnuit.

Toată lumea crede că produsele organice reprezintă noua modă, însă eu cred că de fapt discutăm despre vechea modă. Acum şaptezeci de ani, toate erau cât se poate de organice. Iar singurul motiv pentru care sunt atât de scumpe acum e că 90% din întreaga ţară a renunţat la agricultura

tradiţională şi foloseşte chimicale. Şi nu vă gândiţi niciun moment că acestea sunt ieftine. Ele costă o avere. Tocmai m-am întors din Australia şi Noua Zeelandă, unde culturile organice nu sunt deloc favorizate. Ei ştiu doar că obţin recolte » > bune, însă le tratează cu toate prostiile."

E şi mai puţin entuziasmat de alimentele MG (modificate genetic). „Dacă eşti un geniu care experimentează, nu cred că e ceva rău în asta. Dar dacă nu te încadrezi în acest caz, atunci seamănă mai degrabă cu situaţia în care un oarecare se joacă cu o eprubetă şi cu un laborator pe cale să explodeze."

Jamie îi încurajează pe bucătarii aspiranţi să fie curioşi. „Dacă vrei să găteşti ceva nou şi interesant, atunci eşti deja la jumătatea drumului." Felurile de mâncare preferate ale lui Jamie sunt simple şi rustice, „ca mâncarea pe care o găteam când lucram în străinătate. Nu mâncarea franţuzească sofisticată, ci felurile simple gătite cu ingrediente grozave. De ce să complici ceva mai mult decât e necesar? De pildă, dacă aleg câteva legume de sezon şi o verdeaţă potrivită, cu ajutorul lor prepar un risotto suculent, delicios."

Bucătăria favorită a lui Jamie este cea mediteraneeană şi îi place în mod special mâncarea din Spania şi Italia. „Cei de acolo folosesc arome din belşug. Sunt de asemenea interesat de tipul amestecului. Dacă ar fi după mine, mi-aş petrece fiecare zi gătind şi mâncând într-o ţară diferită.

Cel mai bun bucătar din lume e mama mea. Poate că nu e cel mai tehnic bucătar din câţi există, dar face cele mai bune fripturi de duminică şi nişte

budinci fabuloase, în special cele cu fructe uscate şi cele însiropate. Educaţia de care am avut parte în familie m-a învăţat cu adevărat importanţa pe care o are hrana la nivelul comunicării umane. Pe când eram copil şi făceam parte dintr-o familie ce deţinea un pub, toată lumea din jurul meu era foarte ocupată. însă pubul se închidea între orele trei şi jumătate şi şase după-amiaza. Astfel încât era foarte important pentru noi să stăm cu toţii la masă la ora cinci. Şi nu era doar pentru mâncare. Acela era momentul în care întreaga familie se aduna în jurul mesei şi stătea de vorbă. Normal, mai erau şi certuri, însă ele făceau parte din distracţie. Ador felul uşor, relaxat, în care obiş- nuiam să mâncăm. Aveam platouri mari cu hrană pe care le treceam de la unul la altul şi mai erau cutii de bere şi sticle de băutură. Era un moment special, pe care îl respectam cu toţii. într-o zi, când voi avea propriii copii, vreau ca Jools şi cu mine să ne purtăm cu ei aşa cum s-au purtat părinţii mei cu mine şi cu sora mea. Dar dacă Jools s-ar apuca de gătit, noi am sfârşi prin a discuta despre asta şi am ajunge nişte persoane plicticoase. Una dintre cele mai proaste mese de care am avut parte vreodată a fost când Juliette a preparat un cârnat dubios cu piure de cartofi. La sfârşit, am vomitat."

Jamie e mereu generos cu timpul său şi e mereu dornic să răspundă întrebărilor fanilor. însă răspunsurile sale rapide îi iau uneori prin surprindere pe aceştia. El precizează: „Dimensiunea contează pentru mine, atunci când e vorba de alegerea unui cuptor. Cu cât are mai multe butoane,

cu atât e mai bine." întrebat dacă are şi alte talente, el a răspuns: „Sunt un toboşar destul de bun. Sunt un artist destul de priceput. Şi mă descurc binişor şi în pat!"

Cu ce vin preferă să îşi acompanieze mesele ?

„Sincer să fiu, cel mai bine e să bei ceva ce-ţi place şi să fie o băutură pe care o cunoşti. Dacă e vorba de un vin roşu robust, serveşte-1 cu friptură. Dacă e un vin alb delicat, înso- ţeşte-1 cu peşte. Dar sincer, aceste reguli nu sunt bătute în cuie. Serveşte ce-ţi place."

Jamie îi încurajează întotdeauna pe tinerii interesaţi de gătit să îşi urmeze pasiunea. îi sfătuieşte „să citească multe cărţi de bucate şi reviste şi să afle ce bucătari îi inspiră, apoi să le scrie, spunându-le ce importantă este munca lor şi să-i întrebe dacă ar putea lucra cu ei pentru o vreme. Dacă munceşti din greu, s-ar putea să-ţi ofere o slujbă."

Jamie remarcă: „Dacă am o seară liberă în care nu gătesc şi mă duc la fast-foodul local care vinde kebab, sunt luat peste picior pentru că nu-mi gătesc singur."

Jamie refuză să îşi ia munca prea în serios. întrebat de un fan din Billericay dacă a încercat vreodată să aducă sentimentul local din Essex în mâncărurile sale, Jamie a răspuns: „Da, uneori, când nu port pantaloni."

Dar pontul său despre cum poţi pierde în greutate a prins foarte bine: „Nu mai cumpăraţi unt, frişcă şi brânză. Folosiţi ulei de măsline extravirgin, care este mult mai bun pentru dumneavoastră. Evitaţi carnea de vită, oaie sau miel, gătiţi multe

legume şi folosiţi ierburi şi mirodenii. Hrana sănătoasă nu trebuie să fie plictisitoare şi, folosind condimente, peşte, fructe de mare, carne albă şi legume, sunteţi fericiţi, mai ales dacă încercaţi să gătiţi folosind cât mai puţină grăsime. Dacă vă place să ronţăiţi mereu câte ceva, mâncaţi nişte fructe. Puteţi cumpăra făină fără gluten şi alte asemenea ingrediente, dacă nu toleraţi sau nu vă place grâul, şi puteţi evita făinoasele, deoarece vă încetinesc metabolismul. în zilele noastre, puteţi cumpăra o mulţime de lucruri minunate. Alegeţi mâncarea thailandeză sau asiatică, este foarte sănătoasă."

Din fericire pentru Jamie, s-a îngrăşat foarte puţin de când era adolescent. Se pare că arde toate caloriile cu stilul său de viaţă activ. „Chiar şi atunci când aveam repetiţii cu Scarlet Division, tot reuşeam să mă trezesc la şapte dimineaţa şi să alerg câţiva kilometri. Nu merg la sală pentru că nu ştiu cum aş mai putea strecura şi asta pe lângă muncă şi alte obligaţii."

Jamie îşi începe ziua cu un mic dejun format din amestecul său favorit de muşii, dar mărturiseşte: „Mă dau în vânt, de asemenea, după sandviciurile cu şuncă." Rareori stă locului pentru a se relaxa. „Este dificil, pentru că sunt din fire o persoană hiperactivă, spune el. Dar îmi place să mă uit la televizor şi să ascult muzică cu Jools. Şi deseori ieşim în oraş să mâncăm. îmi place să fiu servit şi mănânc cu plăcere mâncărurile altora."

Este însă atent la ceea ce mănâncă: „Nu contează atât de mult ce nu trebuie să mănânci, cât mai ales cum este gătită mâncarea. Nu consum preparate

prăjite în ulei sau mâncăruri grase. Nu este deloc sănătos. Şi nici nu vreau să gătesc pentru alţii aşa ceva. Dar nu sunt chiar atât de atent la ceea ce mănânc. Cred că totul trebuie consumat cu măsură, câte puţin din tot ceea ce consideraţi dumneavoastră că v-ar face bine. Consum multe fructe şi salate deoarece îmi plac şi încerc să evit pe cât posibil alimentele grase.

Nu iau niciodată vitamine sau minerale, mi se par nişte prostii. Dacă ai o dietă echilibrată, totul va fi bine. Sunt un norocos, nu merg la doctor niciodată, nu răcesc iarna şi nu sunt stresat.

Nu fac nimic special pentru a avea grijă de pielea mea. Nu folosesc creme şi nimic altceva. De multe ori, nu folosesc nici săpun. îmi ajung patru sau cinci ore de somn pe noapte, ceea ce pică bine fiindcă primesc de multe ori telefoane din America şi Australia în toiul nopţii. Dar îmi este greu să mă trezesc dimineaţa şi întotdeauna mai lâncezesc în pat cât pot de mult. Când locuiam acasă, tata obişnuia să mă scoale stro- pindu-mă cu furtunul de grădină."

Jamie are o terapie alternativă preferată care întotdeauna îl face să se simtă mai bine — stă întins pe burtă ca un motan şi se lasă uşor scărpinat pe spate de Jools. „Funcţionează întodeauna", spune Jamie. Când se priveşte în oglindă, se gândeşte: „Ce tip urât! Oamenii zic că aş fi cine ştie ce frumuseţe, dar nu cred o iotă."

întotdeauna Jamie este uşor de abordat şi are sfaturi bune atunci când întrebările sunt serioase.

Cum poţi savura mâncăruri bogate în proteine fără a consuma carne ?

„Sincer să fiu, dacă ai anumite probleme de alimentaţie este vai de tine, îţi afectează viaţa. Aşa că mai bine ai cheltui 50 de lire pe o consultaţie la un medic nutriţionist care îţi poate spune tot ce poţi şi tot ce nu poţi mânca. îţi transformă complet obiceiurile alimentare, deoarece îţi oferă tot sprijinul şi sfaturi despre locurile din care pot fi cumpărate cele mai bune alimentele. Cel mai mare adevăr despre gătit este că nu trebuie să fii bogat pentru a mânca bine. Cele mai bune reţete provin din cultura ţăranilor, iar din toate acele bucăţele ieftine de carne, precum copanele de pui, poţi face mâncăruri excelente, fără să îţi ruinezi bugetul. în următoarea mea carte voi consacra un capitol pentru copii. Mulţi oameni au scris despre copii din perspectiva părinţilor, dar eu am scris pentru părinţi prin ochii unui copil de 7 ani, adică ce vrea acesta să mănânce, şi sunt foarte multe lucruri pe care copiii le pot accepta în materie de gătit.

Trebuie să fii un pic nebun ca să inventezi întruna reţete. Din discuţiile cu oamenii îmi dau seama că trebuie să lămuresc un pic lucrurile. în plus, este important să folosiţi un cuţit bun pentru tăiat. Cuţitele Global sunt destul de bune, dar la fel de bune sunt şi cele Gustaff, Henkles, Victorian Ox şi Sabatier. La urma urmei, cât dai atâta face."

Jamie priveşte studenţii cu o afecţiune deosebită. De altfel, nu cu mult timp în urmă, şi el se număra printre ei. „Dacă eşti student, orice ai găti pentru prietena ta o va impresiona. De regulă, în oraşele

studenţeşti există pieţe foarte bune. Dacă mergi la piaţă vinerea, poţi cumpăra carne la preţuri accesibile, deci îţi poţi permite. încercaţi ceva oarecum diferit, ceva italian sau thailandez, pentru a nu vă îndopa prea tare. Gătiţi un bun curry verde thailandez sau o friptură cu orice garnitură de sezon, cum ar fi sparanghel sau fasole verde, primăvara. Datorită fapului că sunt de sezon, preţul va fi rezonabil.

Gătesc foarte des măruntaie. Se pot prepara nişte paste italiene nemaipomenite cu ele. Dacă am şti ce conţin, nu le-am mai mânca, dar dacă sunt tocate îndeajuns de mărunt, nu observăm. Unul dintre prietenii mei, proprietar de restaurant, face nişte mâncăruri extraordinare, cum ar fi ureche de porc înăbuşită sau prăjită cu sos şi alte mâncăruri trăznite, astfel încât trebuie să fii cu adevărat înnebunit după mâncare pentru a-ţi plăcea aşa ceva. Măruntaiele sunt complet subestimate.

Pentru poziţia de „cel mai ciudat loc în care am gătit" candidează fie numărul 10 de pe Downing Street, fie capătul cheiului Southend, unde am folosit un arzător cu gaz. La numărul 10 era o bucătărie foarte frumoasă şi curată."

De fapt, cred că şi carnea britanică, dar şi toate produsele englezeşti în general au un viitor luminos. De-a lungul anilor, am primit atât de multe lovituri, dar întotdeauna ne-am revenit. Uneori este nevoie de un imbold pentru a te ridica din nou. Faptul că oamenii ştiu acum de unde vin produsele este foarte bine. Mi-e greu când călătoresc; sunt sătul până peste cap de străinii care fac glume pe seama

bucătăriei britanice."

Jamie este hotărât să rămână fidel rădăcinilor sale şi este complet lipsit de pretenţii. Mai apoi, adaugă: „Nu am un fel de mâncare « specific », numai al meu. Sunt încă mult prea tânăr şi mult prea curios."

Dar sunt şi mâncăruri pe care într-adevăr nu le-ar încerca. „Urăsc momiţele de taur. Nu vreau să mănânc aşa ceva, chiar dacă în prezent sunt incluse în fruntea a numeroase meniuri." Dacă ar fi să aleagă un cuplu de staruri pe care să-1 invite la masă, el răspunde. „Mi-ar plăcea să gătesc pentru Jay Kay şi Kate Winslett. Cred că ei doi ar fi o companie foarte plăcută la cină. Nu există o mâncare anume care să-mi placă în mod deosebit. îmi place totul. Ai toată lumea la picioare."

Jamie nu se supără dacă unii mai râgâie după ce mănâncă una dintre specialităţile sale. Atâta timp cât îi sunt prieteni. „Dacă îi cunosc, mi se pare foarte amuzant. Dacă nu îi cunosc, e nepoliticos din partea lor. Dar apreciez o râgâială bună."

Cel mai incomod tip pentru care Jamie a trebuit să gătească este Harvey Keitel, deoarece voia să îşi scrie propriul meniu. „I-am oferit nişte spaghete cu sos arabiata gătite perfect, dar el le tot returna, spunând că nu sunt gătite cum trebuie. Merita să îi fi trimis nişte fidea instant cu sos de chili."

Rugat să numească trei persoane celebre pentru care i-ar plăcea să gătească, Jamie a răspuns: „Nimeni nu mă impresionează atât de mult. îmi place să gătesc pentru oameni normali, nu pentru vedete cu ifose de la Hollywood. Aş fi la fel de fericit

gătind pentru Andy, încasatorul de la benzinărie, sau pentru Sheila Alum, o ţigancă din sat. Este o femeie frumoasă, căreia îi place să culeagă cartofi. Consumă cartofi pe bandă rulantă. Cele trei ierburi fără de care n-aş putea trăi sunt cimbrul, busuiocul şi rozmarinul. Condimentul meu favorit este oţetul balsamic. îl puteţi folosi la foarte multe lucruri. Puteţi să cumpăraţi ceva scump, de lux, sau ceva mai ieftin, numai cu puţin mai bun la gust decât oţetul obişnuit. îl puteţi folosi la salate, la fierturi şi chiar şi la deserturi. Gennaro m-ar putea înlocui cu succes într-un episod din emisiunea mea, pentru că este un bucătar extraordinar şi un tip foarte amuzant, dar cred că ar trebui să fie cu vreo 25 de ani mai tânăr. Este absolut fantastic să ştiu că mulţi oameni folosesc reţetele mele. Mai ales atunci când copiii sunt aceia care gătesc, ceea ce mi se pare a fi cel mai bun lucru din lume. Gătitul nu este vreo mare filozofie, este vorba doar de bun-simţ. De Delia nu mă pot atinge. Ea e şefa. Toţi şi-ar dori ca eu să-i pun la punct pe Gordon Ramsay şi pe Delia, pentru a ajunge pe prima pagină a ziarelor, dar de fapt sunt convins că amândoi sunt foarte talentaţi."

Cele mai ciudate capricii ale oamenilor ies la iveală atunci când iau masa în oraş. „Cea mai ciudată plângere pe care am primit-o în toate restaurantele unde am lucrat a fost că porţiile noastre sunt prea mari“, spune Jamie.

CAPITOLUL ZECE

EROUL LOCAL AJUNGE VEDETĂ INTERNAŢIONALĂ

9

Jamie are norocul de a se bucura de o sănătate foarte bună.

Este mândru de faptul că, în mai bine de şase ani de muncă, nu şi-a luat nicio zi liberă din motive medicale. Obişnuia să muncească din greu pentru a se menţine în formă, alergând pe orice fel de teren, dar acum cel mai energic exerciţiu pe care îl face este bătutul la tobe. Bateristul său preferat este Steve Gadd. Iar hobby-urile sale sunt tobele şi pescuitul în apă dulce.

Lui Jamie îi pare rău că nu a acordat mai multă atenţie la şcoală lecţiilor de engleză şi recunoaşte cu sinceritate că i-ar fi fost mult mai uşor să scrie dacă şi-ar fi dat mai mult silinţa. Consideră că unul dintre punctele sale forte este că, de cele mai multe ori, când are o problemă, ia taurul de coarne în loc să aştepte evoluţia evenimentelor.

în ceea ce priveşte ambiţiile personale, Jamie ţinteşte sus. „Aş vrea să câştig o stea Michelin, dar este puţin probabil. Pur şi simplu gătitul meu nu este îndeajuns de complicat, dar nu mă deranjează. Jumătate dintre restaurantele acestea unde mănânci

cu 100 de lire nu servesc mâncare nici pe departe la fel de bună ca aceea pe care tatăl meu o oferă la numai 8 lire, lângă o halbă de Guinness.

Vreau să locuiesc într-un sătuc din suburbia Cambridge-ului şi să am propriul restaurant, împreună cu Jools. Abia aştept, vreau să fiu ca Rick Stein. Deşi este de când lumea în această afacere, încă este înnebunit după mâncare. Cel mai important este să continui să găteşti bine şi să explici clar. Cambridge este un oraş neobişnuit şi tăcut, cu o piaţă foarte bună, dar lipsit de restaurante. Vreau să deschid un restaurant cu delicatese, chiar şi cu o pescărie şi o măcelărie."

Dar Cambridge este un loc destul de costisitor în care să amplasezi un restaurant, mai ales ţinând cont că anumite chirii, impuse de universităţi, sunt de-a dreptul prohibitive. „Prin urmare, spune Jamie stârnit de acest subiect, Cambridge-ul este în pericolul de a-şi pierde savoarea, ca toate celelalte oraşe plictisitoare şi suprapopulate, cu lanţuri de restaurante neinteresante. Vreau să mişc un pic lucrurile şi să vin cu ceva proaspăt, nou şi trendy, dar ei vând numai jucătorilor importanţi, care-şi permit chiriile. Ne-am orientat între timp căutările înspre câteva sate din afara Cambridge-ului şi m-am hotărât, de asemenea, şi la Brighton. Mi-ar plăcea să locuiesc lângă mare. Orice-ar fi, vreau să plec din Londra. Adevărul e că tot un băiat de la ţară sunt."

în ceea ce priveşte partea financiară, Jamie şi Jools au plătit 500 000 de lire sterline pentru căminul lor cel mai recent. Jamie a refuzat o ofertă din partea guvernului de a prelua distribuţia de

mâncare din spitale. Loyd Grossman a primit această sarcină.

Jamie nu a făcut avere imediat după ce a devenit faimos. A primit câte 2 000 de lire pentru fiecare episod şi a calculat că în cele şase luni de filmări ar fi putut face mult mai mulţi bani lucrând în bucătăriile restaurantului The River Cafe.

Şi a simţit că nu a primit cine ştie ce nici de pe urma semnării contractului de editare pentru prima sa carte de bucate, *The Naked Chef.* „Costă 18,99 lire, din care eu primesc mai puţin de o liră pe exemplar."

La acel moment credea, pur şi simplu, că faima avea să treacă repede, dar îi va aduce o foarte binevenită publicitate pentru restaurantul pe care plănuia să-1 deschidă în următoarele 18 luni.

Jamie declara înainte de a deveni faimos: „Important e doar să ştii de unde pleci. Am deja şi bani, şi multe idei. în final, vreau să am propria măcelărie şi propriul bufet cu delicatese, astfel încât să fiu sigur că am parte de o foarte bună aprovizionare cu ingredientele proaspete, organice pe care mi le doresc, păstrate şi produse în condiţii naturale şi sănătoase. Aşa ar trebui să fie gătitul adevărat, să ai ingredientele potrivite şi să le găteşti cât mai puţin. Nu suport toată agitaţia asta fără rost, cu frunze minuscule pe farfurii, cu oameni care le ridică şi suflă în ele până când arată bine. Urăsc stilul acesta scorţos de a găti. Nu aş fi putut lucra niciodată într-o bucătărie unde s-ar fi ţipat la mine tot timpul şi aş fi fost obligat să fac orice într-un anume fel. De aceea mi-a plăcut la The River Cafe. Acolo foloseam ingrediente de sezon, cât mai

proaspete, şi schimbam meniul de două ori pe zi. Detest ideea de a servi ceva precum sparanghelul în ianuarie, pe care să fim nevoiţi să-1 importăm cu avionul din Maroc."

Foarte curând, celebritatea lui Jamie Oliver a ajuns să fie internaţională. Originalitatea şi prospeţimea au transformat *The Naked Chef* într-una dintre cele mai de succes emisiuni exportate de BBC. Este acum transmisă în peste 50 de ţări din lumea întreagă şi lista este în continuă creştere. BBC declară că seria are succes din New York până în Noua Zeelandă şi în numeroase alte locuri. Audienţa televiziu- nilor din Israel creşte constant în timpul difuzării emisiunii, dar până şi ţări renumite pentru excelenţa lor culinară, ca Franţa şi Italia, o urmăresc.

Naturellementy în Franţa, pitorescul Jamie Oliver a fost dublat în limba locală, iar vocea lui este aceea a unui actor francez. Dar ţara care pare să fie convinsă că a inventat mâncarea încă se luptă cu limbajul mai relaxat al lui Jamie. Evident, nu există, în franceză sau în altă limbă, cuvinte care să transmită exact sensurile lui *wicked* şi *pukka)* aşa cum le foloseşte Jamie. Dar seria *The Naked Chef* a fost doar vârful de lance al unui pachet de emisiuni culinare produse de BBC, care au fost vândute în Franţa pentru cinci milioane de lire sterline.

Suma i-a uimit pe mulţi experţi francezi în gastronomie, care erau convinşi că patria mâncărurilor fine nu avea nevoie de ajutorul britanicilor. Dar un purtător de cuvânt al BBC

afirma cu tărie că: „Adevărul este că lucrurile au rîncezit în cămara francezilor. Acum sunt în căutarea unor talente mai luminate şi mai curajoase pentru a-şi revitaliza bucătăria. îl adoră pe Jamie, nu numai pentru că este tânăr şi chipeş, dar şi pentru că este un bucătar foarte bun. Francezii au ajuns în sfârşit la concluzia că englezii sunt foarte buni bucătari. Poate chiar mai buni decât ei. Şi cu siguranţă ştim mai multe decât ei despre cum poţi transforma gătitul în distracţie."

Emisiunile BBC au fost cumpărate de către noul canal francez de gastronomie, TV Gourmand, în plină ascensiune, iar directorul postului, Miriam Duteil, a afirmat entuziastă:

[1] Cele două cuvinte, argotice, înseamnă, într-o traducere aproximativă, „grozav", „excelent", „de foarte bună calitate" *(n.red.).*

„Aceste programe vor fi o schimbare care le va aduce multă prospeţime telespectatorilor francezi."

Celebrul jurnalist australian Phil Hammond nu a putut trece cu vederea impactul emisiunii lui Jamie Oliver. „A apărut de nicăieri pentru a deveni cel mai popular bucătar din Australia", spunea Phil. *The Naked Chef* a realizat un rating record pentru Channel Two, pe măsură ce abordarea energică şi entuziastă a lui Jamie îi cucerea tot mai mult pe telespectatorii australieni. „Pare să iubească ce face în bucătărie, iar mâncarea arată minunat, a mai spus Phil. în ciuda a ceea ce ar putea crede unii oameni, bucătăria australiană înseamnă mult mai mult decât aruncarea unor cre- veţi pe grătar, dar,

cu toate acestea, avem destule de învăţat de la Jamie. Am încercat una dintre reţetele sale pentru miel la cuptor când am avut nişte prieteni în vizită şi a ieşit foarte bine. Am încercat odată chiar să gătesc dezbrăcat, dar soţia mi-a spus să-mi pun imediat hainele înapoi, iar câinele nostru, Chad, urla de răsunau pereţii." *The Naked Chef* este o adevărată lovitură în Statele Unite, pe Food Network, unde Jamie Oliver a avut succes, după ce un alt produs de export anterior, emisiunea lui Ainsley Harriott, a eşuat lamentabil.

„Ainsley a avut un început promiţător, declara un producător de televiziune din Los Angeles. Şi a avut ratinguri foarte bune o perioadă. Dar, treptat, telespectatorii păreau să vadă că excentricitatea lui era falsă şi imediat ce publicul ajunge să creadă că nu eşti sincer, te-ai dus pe copcă. în schimb, pe Jamie, chiar şi atunci când nu puteau să înţeleagă ce spune, îl iubeau. Acea privire-de-băieţel-pierdut a provocat o furtună şi, Doamne, omul ăsta chiar ştie ce spune!“

Producătorul lui Jamie din Los Angeles, Lance Reynolds, spunea că Jamie era tratat ca o vedetă rock, dar că laudele nu îl afectaseră. „Poate fi epuizant, dar nu se lasă influenţat. A rămas un tip de treabă." Reynolds observa că „febra Oliver" a început să se manifeste chiar înainte de sosirea sa, după ce influenta revistă *Rolling Stone* l-a numit pe bucătarul britanic „un om de care nu te saturi niciodată", iar revista *People* l-a plasat imediat în urma lui Brad Pitt în topul celor mai sexy bărbaţi.

Se pare că Jamie a reînviat, aproape de unul singur, invazia gastronomiei britanice, care se

zbătea de atâta vreme în anonimat.

Directorul de programe al canalului Food Network, Bruce Seidel, era sigur că Jamie avea să devină un star important. „Este plin de viaţă, spunea Seidel. Atrage deopotrivă tineri şi oameni în vârstă, bărbaţi şi femei, şi este foarte rock-and-roll. Prinde bine la televiziunea noastră şi se pare că este o încântare pentru oricine îl vede, spre deosebire de Delia Smith, care este puţin cam învechită pentru americani."

Cu cinci ani mai devreme, bucătăria britanică era privită ca o glumă de către cei mai mulţi americani, dar acum, gătitul după reţete britanice a ajuns la modă. „Ne dăm în vânt după talentul culinar al britanicilor."

Canalul Food Network l-a recrutat pe Ross Burden de la emisiunea *Pe locuri, fiţi gata, gătiţi!* pentru o emisiune de familiarizare a publicului cu bucătăria britanică, intitulată *Tasting England,* care a readus în atenţia publicului şi alte emisiuni mai vechi, precum cea de succes din anii ’70 a lui Graham Kerr, *The Galloping Gourmet.* Emisiunea lui Ainsley a fost întreruptă în septembrie 2000, când NBC-ul i-a anulat îndelung promovata emisiune în-care-se-găteşte-şi-se-trăn- căne-mult, dar după succesul lui Jamie, programul a fost reluat într-o nouă formulă.

Noua invazie britanică a fost inspirată şi ajutată foarte mult de interesul crescut al americanilor pentru mâncarea bună, interes datorat creşterii puterii de cumpărare, numărului mare de călătorii în străinătate şi apariţiei restaurantelor ieftine, dar

de calitate, care promovau mâncăruri mai îndrăzneţe pentru categorii mai largi de oameni.

„Meritul îi aparţine mai mult lui Sir Terence Conran decât francezilor, cu tot cu a lor *haute cuisine,* spunea analistul industriei alimentare din Los Angeles, Rob Glassier. De la un sos de fructe oamenii vor ceva care să fie între un burger şi ceva care să îi sperie. Noii bucătari, inclusiv Jamie Oliver, deschid astfel de drumuri."

Nici că se putea ca scriitorii americani să-l laude pe Jamie mai mult. „Acest bărbat frumuşel reprezintă pentru industria alimentară ce este Robbie Williams pentru rockul britanic, afirma un jurnalist. A intrat în lumea restaurantelor pe nepusă masă cu excelentele lui emisiuni de gătit."

Influenta revistă *People* l-a desemnat pe Jamie drept cel mai sexy bucătar. Dar Jamie a încercat să-i convingă pe americani că el şi Jools nu sunt nişte vedete zvăpăiate, aşa cum şi-ar putea imagina unii telespectatori. „Suntem numai un cuplu de oameni foarte plictisitori. Suntem foarte casnici."

Chiar şi cei mai duri reporteri păreau să se topească în faţa şarmului natural al lui Jamie. Americanii l-au întrebat până şi despre boala vacii nebune, iar acesta le-a răspuns: „Pot să afirm cu mâna pe inimă că, din perspectiva mea de bucătar, boala vacii nebune a fost cel mai bun lucru care mi s-a întâmplat în toată cariera. I-a obligat pe fermieri să răspundă la întrebări mai delicate şi s-au introdus în industria alimentară reglementări mai severe. Dar, pe de altă parte, fiecare ingredient pe care-1 folosesc când gătesc, de la plante până la carne,

este organic şi acesta este şi cazul cărnii de vită."

Jamie era atât de ocupat, încât şi-a angajat doi asistenţi personali care să îi organizeze programul atât de aglomerat. „Aveam nevoie de ajutor. Lucram 16-17 ore pe zi şi eram pur şi simplu epuizat."

Presiunea asupra lui creştea necontenit, astfel încât la un moment dat, Jamie a izbucnit: „Toţi vor o parte din mine. Mă simt ca o bucată de carne." Aceste vorbe aveau să revină şi să îl bântuiască, dar, în scurt timp, şi-a recuperat orele de somn pierdute şi a pornit din nou la luptă. Avea totuşi dreptate — multe dintre americance păreau să tânjească după Jamie Oliver, ca şi cum ar fi fost doar o bucată de carne. Canalul Food Network a realizat, chiar înainte de începerea transmisiei, că *The Naked Chef* era ceva cu totul special şi, pentru a se asigura că telespectatorii înţeleg unele dintre cuvintele unice din Essex pe care Jamie le foloseşte, au pus la dispoziţia publicului un ghid special de traducere. Potrivit canalului Food Network, *lovely jubbly* însemna „foarte drăguţ", *pukka* însemna „excelent", *whizz it* însemna „a amesteca", *wicked* însemna „mişto" şi *malarkey* se traducea prin „bla, bla, bla..." Ai zice că niciodată două ţări care au aceeaşi limbă nu au fost mai diferite.

Un angajat din cadrul postului TV Food Network a dezvăluit că angajatele erau deja cucerite de noul-venit. „Nu ştiu ce lucru deosebit are Jamie, cert e că le-a cucerit chiar înainte de începerea difuzării emisiunii. Văzuserăm programul în Marea Britanie şi ne-a plăcut foarte mult. Tipul se poartă natural. Este ca una dintre vedetele voastre britanice de

pop, tânăr şi drăguţ. Nu puteam înţelege ce spune, dar nu cred că fetele se vor plânge prea mult de asta. Fetele îl consideră sexy, iar mamele lor şi-ar dori să-l alinte ca pe propriul copil."

Jamie a coborât în mijlocul furtunii mediatice, participând la foarte popularul show *Today.* Majoritatea celor din platoul emisiunii de la NBC erau femei tinere care priveau parcă hipnotizate cum tipul arătos îmbrăcat cu un tricou şifonat cu Space Invaders şi cu blugi pălăvrăgea despre el şi despre mâncarea sa, ca şi cum nu ar fi avut nicio grijă pe lume.

Libby Callaway, editorul de modă al *New York Times,* se număra printre ele şi a devenit pe loc unul dintre cei mai noi admiratori ai lui Jamie. Libby nu îşi putea crede ochilor şi a declarat: „Este adorabil. Va da lovitura cu toate femeile din New York. Iubim acel accent al lui şi faptul că este atât de tânăr. Pare să fie genul de băiat obraznic şi farmecă obiectivul camerelor; cred că este tocmai ceea ce ne-am dori pentru a lumina scena gastronomică americană."

Designerul de modă britanic Anna Gizowska se mutase recent pentru a lucra la New York şi a spus: „Sunt în Statele Unite de numai două săptămâni şi singurul bărbat de care vorbesc toţi oamenii la petreceri este Jamie Oliver. Imediat ce am ajuns aici, doamne sofisticate în rochii pentru ocazii festive se apropiau pe nesimţite de mine, întrebându-mă « îl cunoaşteţi pe Jamie Oliver? I-aţi mai luat vreun interviu până acum ? » Mă gândeam, pe bune acum, nu-i decât un amărât de bucătar britanic."

Jamie era mereu comparat cu Ainsley Harriott, a cărui emisiune fusese difuzată în America înainte de *The Naked Chef.* Harriott a avut la început succes, dar potrivit studiilor de piaţă, multe femei găseau stilul său teatral şi afectat de a găti uşor derutant, iar Jamie nu era deloc aşa. Din relatarea unui observator aflăm că: „Ainsley este cam ciudat, dar Jamie este atât de drăguţ! E tipul pe care toate prietenele mele ar vrea să-1 încolţească într-un bar sau într-un club de noapte. Cei mai mulţi americani cred că mâncarea britanică este insipidă şi neatrăgătoare. Dar dacă acest bucătar găteşte la fel de bine pe cât arată, cred că ne vom schimba puţintel convingerile." Jamie nu a atras însă numai atenţia femeilor. Influentul editorialist de la *New York Post,* Neil Travis, ne dezvăluie că specialiştii în gastronomie erau interesaţi de luni de zile de sosirea lui Jamie Oliver în Statele Unite. Tot el observa că acel jovial, atrăgător şi relaxat Jamie era considerat un adevărat Guy Ritchie al bucătăriei. Circula chiar zvonul că Madonna ar fi o mare admiratoare a şarmului natural al tânărului bucătar.

Jurnaliştii americani au scormonit adânc pentru a vedea dacă acea atitudine relaxată nu era cumva numai una de suprafaţă. Dar Jamie nu s-a alăturat corului de bocete ale celor care se plângeau de preţul pe care trebuia să-1 plătească pentru celebritate şi a preferat să ridice nepăsător din umeri. Când cei de la *Los Angeles Times* au insistat cu întrebările pe această temă, Jamie a spus că faima face ca în faţa oricărui tip care se dă jos dintr-un Jeep să sară obiectivele camerelor foto pentru a

smulge un instantaneu. „Dup-aia te pomeneşti că-ţi vezi poza prin ziare. Nu este mare brânză", a spus el.

Jamie le-a spus americanilor că simpla menţionare a păstăilor de vanilie într-una dintre primele sale emisiuni a produs în Marea Britanie un aflux de oameni care s-au îmbulzit să le cumpere şi era entuziasmat că îi putea face pe oameni să fie mai atenţi la cumpărături. „Nimeni nu ar trebui să accepte un spanac prost la aprozarul local", insista el.

Canalul Food Network ştia că pusese mâna pe ceva deosebit când l-a lansat pe Jamie Oliver, *The Naked Chef.* S-au mişcat inteligent cu promovarea emisiunii, ademenind spectatorii să arunce o privire şi să vadă dacă apare într-ade- văr gol la televizor, şi mediatizându-şi noul star prin panouri uriaşe şi reclame în staţiile de autobuz din toată America. Jools era entuziasmată: „în Times Square, în New York, au ridicat o pancartă uriaşă cu *The Naked Chef* care nu înfăţişa nimic mai mult decât o sugestivă banană deco- jită. Deci, în mod evident, americanii au simţul umorului." Campania de promovare de la radio a fost deosebit de incitantă, pentru că o voce sexy de femeie şoptea ademenitor despre „o căpşună roşie şi suculentă, atinsă de buze pătimaşe".

Dar s-a dovedit că această şmecherie nu era necesară. Emisiunea era atât de bună încât pe buzele tuturor se putea citi un singur cuvânt: „senzaţional". Imediat a fost din nou invitat la *Today,* după flirtul său cu Katie. Cei de la CBS l-au

sunat pentru a-i cere o idee de sitcom. Şi ABC-ul i-a solicitat o întrevedere, fiind interesaţi de difuzarea unor alte emisiuni de-ale lui. Canalul Food Network insista asupra faptului că sunt în discuţii cu el referitor la alte proiecte. Şi, cu multă sinceritate, Jamie a răspuns că ar fi fost bucuros să poată lua în considerare toate ofertele şi propunerile, dar că are propria agendă, printre priorităţi numărându-se viitorul alături de Jools şi de copiii lor şi inaugurarea unui singur restaurant „genial" în afara Londrei. I-a lăsat pe cei din studio cu gura căscată când a declarat: „N-am venit aici să am America la picioare, aşa cum declară numeroase vedete pop. Gătesc şi atât."

Jamie a făcut înconjurul ţării dând autografe pe cărţi, apărând la nenumărate emisiuni de radio şi TV şi explicând de un milion de ori că nu va apărea chiar gol în emisiune. Ellen Hale, de la *USA Today,* anunţa că entuziasmul şi pasiunea pentru mâncare ale lui Jamie au fost cele care au determinat „succesul aproape instantaneu care l-a transformat într-o personalitate mondială în televiziune şi într-un autor de succes al unor cărţi de bucate, făcând o adevărată senzaţie în Statele Unite."

Cărţile lui Jamie, *The Naked Chef* şi *The Return of the Naked Chef,* s-au vândut în trei milioane de exemplare în întreaga lume. Prima a trecut direct pe primul loc în lista bestsellerurilor din San Francisco, spre marea uimire a lui Jamie. „Nici măcar nu am călcat pe-acolo, declara el. Este ridicol, pur şi simplu ridicol!"

Americanii iubeau stilul de a găti al lui Jamie,

relaxat şi fără aiureli, astfel că a fost repede nominalizat pentru un premiu de gastronomie acordat de o televiziune cunoscută. A strălucit bucuros la emisiuni moderate de Regis Philbin, Jay Leno, David Letterman, Rosie O'Donnell şi Katie Couric, ca să menţionăm doar câteva nume, şi a trebuit să le explice tuturor că mâncarea era cea dezbrăcată, nu prezentatorul.

Agenţii de publicitate erau în special mulţumiţi pentru faptul că Jamie atrăgea audienţă din toată scara demografică, tineri şi bătrâni, bogaţi şi săraci, bărbaţi şi femei, toţi generos reprezentaţi. Jamie râdea tot timpul de vechile simboluri gay şi era cu precădere mulţumit că bărbaţii priveau emisiunea alături de consoartele lor. A spus: „O carte de bucate care să aibă succes trebuie să implice mulţi bărbaţi intraţi în contact cu partea lor feminină."

„Pasiunea sa pentru mâncare este foarte contagioasă, spunea Eileen Opatur, directorul de programe al canalului Food Network, încercând să explice popularitatea lui Jamie Oliver. Nu are nicio inhibiţie când vine vorba de a o prepara, de a vorbi despre ea sau de a o mânca."

Bobby Ray, care a fost şi el cândva un tânăr bucătar ce apărea la TV, iar acum este bucătarul-şef al restaurantelor Mesa Grill şi Bolo din New York, spunea: „Jamie pare să fie răspunsul perfect pentru entuziaştii culinari ai Generaţiei X. Este o vedetă rock care găteşte. La asta se reduce totul."

Canada a fost la fel de rapidă ca Statele Unite în a schimba canalul pe *The Naked Chef*. Jody Read, responsabilul de achiziţii programe la TV Ontario, l-a văzut pe Jamie pe ecran pentru prima oară la

târgul de televiziune de la Cannes, în 1999. Ea a spus: „Am mers să-i văd pe fraţii Optomen, producătorii emisiunii *Two Fat Ladies,* pentru noua lor serie. Erau în mijlocul producţiei pentru şase episoade dintr-o nouă emisiune intitulată *The Naked Chef* şi mi-au arătat câteva secvenţe." O privire aruncată pe acel corp tânăr şi mlădios ce aluneca pe scara în spirală şi se entuziasma pentru o pulpă de miel în primul program a fost de ajuns pentru Jody. „Mi-am spus că Jamie este nemaipomenit. îl găseam extrem de captivant. Dragostea sa pentru gătit este foarte contagioasă. Am fugit să iau o pulpă de miel şi am gătit-o pentru familia mea."

Noua Zeelandă a avut aceeaşi reacţie extatică la *The Naked Chef.* în primul moment era cu totul necunoscut, iar în următorul era pe buzele tuturor. Toţi criticii îi iubeau emisiunea şi ratingul a crescut rapid. Cineva cita o recenzie britanică timpurie: „Jamie Oliver arată ca un star rock, vorbeşte ca un mitocan şi găteşte ca un înger" şi spunea cât de adevărată este.

Dar Jamie a arătat că există şi părţi negative în a fi un bucătar de succes la TV. „Dacă mă duc acasă la cineva pentru o cină elegantă, să zicem, şi mi se serveşte un sandvici cu şuncă, ei bine, îmi place foarte mult dacă este bun. Dar dacă îmi dau vreo vechitură, vom avea de ce râde. Ideea este că, dacă eşti bucătar la televiziune şi cartea ta este pe locul întâi, atunci începi să vezi că ofertele se împuţinează oarecum. Oamenii se tem să gătească pentru tine. Dar dacă Jools dă gata nişte crochete din peşte, cartofi şi mazăre noaptea târziu, atunci

sunt un băiat fericit, nu-i aşa ?“

Noua Zeelandă l-a plăcut mult pe Jamie şi abordarea sa proaspătă, fără compromisuri. Scriitorul Christopher Moore îl lăuda: „Jamie Oliver demistifică şi demitologizează decade de preţioase pretenţii culinare."

Şi lui Jamie i-a plăcut foarte mult Noua Zeelandă, iar cât a stat acolo pentru a-şi promova cartea şi-a petrecut o parte din timp cu nişte maori foarte ospitalieri care ţineau neapărat să-i arate câteva dintre metodele lor tradiţionale de gătit. Erau foarte mândri de vechea lor metodă de a găti sub pământ. Jamie a fost fascinat.

„Ei sapă o groapă, aprind un foc în ea şi aruncă înăuntru nişte pietre mari. Le lasă să se încingă bine, după care scot afară jumătate din pietre, pun o capră întreagă sau un mistreţ sălbatic peste pietrele rămase, apoi le pun pe celelalte încinse deasupra şi acoperă toată grămada cu pământ. Jumătate de zi mai târziu revin şi cina este gata. Asta dacă îşi aduc aminte unde au îngropat-o.“

Jamie a decis că gătitul primitiv al populaţiei maori era modalitatea perfectă pentru a sărbători ziua vechiului său prieten Jimmy. Jamie şi-a pus la gât piatra verde pe care a primit-o de la maorii din Noua Zeelandă, pentru a intra în dispoziţia necesară, şi împreună cu un prieten, Andy, au început să sape o groapă în grădina lui Jimmy.

Ţinând cont de faptul că ultima oară când au aprins un foc lângă Jimmy a fost atunci când toţi trei erau în şcoala primară — iar atunci au reuşit să dea foc unei fâşii de iarbă uscată de mărimea jumătăţii

unei tribune de fotbal —, aceasta era cel puţin o aventură culinară întreprinzătoare. Cei trei vechi prieteni au constatat că este mult mai greu decât părea când găteau maori şi chiar au încercat să pună o veche cuşcă de papagali în groapă. în cele din urmă au reuşit cumva să gătească somon, fazan, copane de pui şi un purceluş de lapte şi aventura s-a transformat într-un festin savuros. Uimitor, au reuşit să se descurce fără să dea foc la nimic şi au garnisit festinul cu bere din belşug. Rezultatul a fost senzaţional, a insistat Jamie, chiar dacă procedura exactă este foarte puţin probabil să apară în vreuna dintre cărţile din seria *The Naked Chef.*

Jamie s-a trezit în câteva situaţii ciudate în timp ce făcea ocolul lumii pentru a-1 transforma pe *The Naked Chef* într-un erou internaţional. Entuziasmul său pentru mâncare îl face întotdeauna să fie fericit să guste cele mai bizare feluri de mâncare, dar aproape că a tras linie în Japonia, unde se afla pentru a promova emisiunea TV. Gazdele voiau să-i arate cât de onorate erau să primească un oaspete atât de stimat şi au întins coarda servindu-1 cu lapţi de batog. „Şi, bineînţeles, graţie faptului că eu eram oaspetele, am primit porţia cea mai mare“, a spus el cu un nod în gât.

Succesul lui Jamie în America l-a transformat într-un fenomen aproape peste noapte. Dar nu fără să supere pe câţiva dintre bucătarii tradiţionali ai Statelor Unite. Şi-au bătut joc de reţetele sale populiste şi au luat în derâdere stilul de gătit al lui Oliver ca fiind suprapromovat şi nehrănitor. îl acuzau că era în cârdăşie cu cei care voiau să

amuţească bucătăria americană. Judith Graham, patroana restaurantului Bistro 2000 din centrul Chicago-ului, putea înţelege farmecul lui Jamie şi admitea: „Este drăguţ, motiv pentru care canalele vor pune gheara pe el cum au pus pe Beatles sau pe Oasis. Dar câteva dintre reţetele sale aşa-zis dezbrăcate reduc mâncarea bună la un terci banal. Prea multe dintre preparatele sale sunt supraîncălzite, prin urmare, un gunoi lipsit de valoare nutritivă."

Eminentul Claude Segal, care a câştigat două stele Michelin la Paris înainte să preia conducerea restaurantului Sunset Room din Los Angeles, era chiar şi mai puţin impresionat. A spus: „Este foarte la modă, dar nişte mâini neexperimentate pot strica mai degrabă felurile decât să le îmbunătăţească, făcând mâncarea mult prea dulce. Nu mă voi uita la *The Naked Chef.* Este o emisiune de divertisment, nu de gătit."

Dar telespectatorii au avut păreri foarte diferite. Când prima ediţie „americanizată" a *The Naked Chef* a fost difuzată pe canalul Food Network din New York, producătorii au luat măsura de precauţie de a scoate câteva dintre cele mai impenetrabile expresii ale lui Jamie. Se credea că privitorii americani vor avea dificultăţi în înţelegerea unor expresii ca *lovely jubbly*| în ciuda succesului recunoscut al minunatei comedii a lui John Sullivan *Only Fools and Horses,* de partea cealaltă a

Atlanticului. Şi incitanta expresie *whizz it*[XVII] [XVIII] a fost de asemenea drastic redusă ca număr. Pe lângă asta, reţeaua de cablu a făcut neobişnuitul pas de a include un dicţionar de expresii specifice periferiei estice a Londrei pe website-ul promoţional.

Jamie dorea ca lansarea americană să fie luată în serios şi a depus eforturi pentru promovare timp de câteva săptămâni, dar rezultatul a fost o reacţie incredibilă din partea privitorilor americani. A avut un şir de apariţii epuizante în talk-show-uri de zi, atât în New York, cât şi în Los Angeles, dar care au meritat cu siguranţă efortul, întrucât debutul său a fost urmărit de 11 milioane de oameni, un nou record pentru o emisiune de gătit difuzată pe un post de televiziune american.

Americanilor nu le-a luat prea mult timp să aprecieze sex-appeal-ul lui Jamie. Şi multe dintre femeile critic de televiziune au fost de-a dreptul dezamăgite că nu a respectat întru totul titlul emisiunii. „Jamie Oliver scoate în evidenţă ceea ce aş descrie în mod delicat drept instinctele mele materne", spunea cu nostalgie o corespondentă din Ohio.

Cartea lui Jamie a surclasat cărţi de bucate renumite în adevăratul sens al cuvântului, precum *The Soul of the Chef, The Low Carb Cookbook,* ba chiar şi bestsellerul din California al lui Deborah Madison, *This Can't Be Tofu.*

Evident, Jamie spunea că „a rămas mască" atunci

XVII Expresia poate fi tradusă prin „O treabă bine făcută", dar mai are şi sensul de „sâni mari" *(n. red.).*

XVIII Aceasta se traduce prin „a mesteca", dar mai are şi sensul de „a urina" *(n. red.).*

când a văzut atenţia pe care i-au acordat-o în America. Era urmărit făţiş pe străzi de adolescente care recunoşteau clar că nu erau interesate să testeze metodele sale de gătit, ci corpul său. Iar trei fani mai în vârstă au fost daţi afară de paznicii studiourilor de televiziune ABC, în timp ce el era intervievat de moderatoarea unei emisiuni de divertisment, Regis Philbin.

Două prostituate de lux din New York şi-au făcut apariţia la recepţia hotelului unde era cazat Jamie, nerăbdătoare să li se permită accesul în camera sa. Recepţionerul de noapte s-a speriat, nu putea să creadă hotărârea neruşinată a femeilor de a-1 vedea pe Jamie. „Erau fete înalte, elegante şi frumoase, zâmbeau şi spuneau că vor să-i ureze lui Jamie un bun venit în America, în stilul lor, a spus angajatul hotelului. Cred că arătam puţin surprins, deoarece fetele au spus lucrurilor pe nume. « Vrem să-1 regulăm până-i sar creierii, moşule. Tipul e atât de mişto că vrem să-i oferim cea mai bună partidă gratis pe care a avut-o vreodată. »

Eu am bolborosit că această ofertă nu poate intra în discuţie, iar ele au spus că, dacă reuşesc să le introduc în camera lui, mă vor aranja pe mine primul. Cele două fete de la recepţie au găsit că este ilar faptul că mă înroşesc de ruşine, dar am chemat paza şi le-am dat afară. Nu am văzut nimic de genul acesta în zece ani de când lucrez acolo."

PUNCTUL DE FIERBERE

Până la începutul anului 2001, nestăvilita ascensiune a lui

Jamie Oliver, senzaţia televiziunii, a început să îşi ceară birul de la eroul nostru. Numai gândul de a deveni răsuflat sau repetitiv îl oripila pe bucătarul plin de energie. El şi Jools discutau până târziu în noapte despre presiunea asupra vieţii lor şi despre lipsa timpului petrecut împreună şi în final au decis că era timpul ca Jamie să meargă mai departe şi să-şi dezvolte talentele pe o arie mai largă. Urma să mai filmeze doar o serie din *The Naked Chef\a* BBC, iar apoi urmau să preia complet controlul asupra vieţii lor.

Cu sinceritatea care-1 caracteriza, Jamie a dezvăluit că va termina a treia serie şi nimic mai

mult. A spus cu francheţe: „Am avut doi ani şi jumătate nemaipomeniţi, dar am nevoie de o pauză şi trebuie să ies din lumina reflectoarelor pentru o perioadă. Cred că sunt în pericolul de a sătura oamenii de mine."

Jamie nu a fost surprins că stilul său original de emisiune era copiat de mulţi alţii şi a fost destul de onest pentru a recunoaşte că programele sale nu mai erau atât de speciale.

Toată atenţia s-a focalizat asupra vastului potenţial comercial al lui Jamie Oliver, când carismaticul bucătar a decis că este timpul să preia controlul asupra propriului viitor. După un uriaş război de oferte, Jamie a anunţat în aprilie 2001 că va pleca de la BBC pentru a-şi întemeia propria companie de producţie, Fresh Productions. A dat o lovitură de mai multe milioane de lire sterline într-o afacere cu Pearson TV, gigantul media aflat în spatele unor seriale favorite ale micului ecran, precum *The Bill* şi *Neighbours.* Jamie deţinea 75% din noua companie, iar Pearson, restul.

Jamie abia aştepta să aibă grijă de viitorul său financiar pe termen lung şi, de asemenea, să-şi dezvolte propriile talente atât în spatele, cât şi în faţa camerelor de filmat. Ziarele de scandal anunţau că Jamie va fi „noul Chris Evans“, ceea ce l-a făcut pe bucătar să remarce că speră ca această expresie să se refere la succesul în afaceri al lui Evans, şi nu la viaţa sa privată colorată şi neconvenţională. Jamie a spus că este în al nouălea cer şi că abia aşteapta să înceapă noua etapă din viaţa sa. „Aceasta este o mare şansă pentru mine de a fi foarte creativ şi de a explora gastronomia televizată. Abia aştept să încep."

Jamie mustea de idei pentru emisiuni noi, originale, iar Jools era implicată îndeaproape în aceste planuri. „Cu cât lucrăm mai mult împreună, cu atât este mai bine, spunea Jamie. Vrem să ne

implicăm şi în alte domenii ale televiziunii, cum ar fi muzica, natura şi moda, nu doar gătitul."

în februarie 2001, ziarele anunţau că Jamie şi Jools aveau de gând să se mute în Statele Unite pentru cel puţin 6 luni. A fost încolţit la decernările British Book Awards din Londra, din cauză că le-ar fi spus reporterilor că era dornic să satisfacă dorinţa americanilor de a gusta din *The Naked Chef. A* fost citat când spunea: „Nu sunt destule ore într-o zi pentru a-i satisface pe americani, aşa că trebuie să merg acolo pentru o jumătate de an.“

Zvonurile cum că Jamie avea să locuiască în Statele Unite pentru şase luni erau neîntemeiate. „Nu intenţionam să mă mut, doar că jurnaliştii mă tot întrebau ce fac în America şi le-am răspuns că totul merge bine, spunea Jamie. Mă duc acolo o dată pe lună deoarece am o emisiune acolo. Am declarat că, dacă aş fi vrut să-mi meargă foarte bine acolo, ar fi trebuit să mă mut în America pentru şase luni, dar nu am spus în mod specific că voi face asta."

Oricum ar fi, nu este foarte probabil ca Jamie să înceapă să se ia pe sine prea în serios în ceea ce priveşte campania sa de dominare globală. Serialul american are o audienţă de 11 milioane şi aceasta creşte tot timpul. Jamie a râs: „Sunt nebuni după emisiune. Singura problemă este că nu înţeleg un cuvânt din ceea ce spun eu.“

Faima tinde să dea naştere invidiei, iar Jamie a fost subiectul unor zvonuri neplăcute. S-a ivit suspiciunea că accentul său nu ar fi în totalitate natural, că îl imita pe cel al unui elev tipic dintr-o

şcoală publică. Aceasta este o prostie. Cea mai mare parte a copilăriei lui, Jamie a locuit deasupra unui pub, The Cricketers, şi a mers la şcoala normală din oraş.

în jurul gâtului, Jamie poartă un lanţ de argint cu inscripţia: „Jamie — te voi iubi întotdeauna", un dar de la Jools, pe care îl preţuieşte foarte mult. Jamie Oliver nu este un membru secret al înaltei societăţi. Este exact ceea ce pare.

„Cred că sunt acelaşi bărbat pe care-1 vedeţi la televizor, insistă el. Părinţii mei sunt din Southend. Vorbesc foarte bine, dar nu sunt nici pe departe nişte spilcuiţi. Prietenii mei sunt din West Ham, Chingford, iar doi dintre ei sunt ţigani din sat.“

Iar acum pare că a devenit noua Delia Smith. Mai este el un fan al acesteia ? Chiar dacă mâncarea ei nu este genul lui Jamie, el are încă un foarte mare respect pentru munca ei. „Orice femeie care îşi poate susţine cariera timp de 25 de ani trebuie să fie un geniu, spune el. Mâncarea ei este exact ca cea pe care o găteşte şi mama şi, cel mai important, scrie reţete care sunt realizabile cu ingrediente de la supermarket."

Jamie este modest cu privire la împlinirile sale. Despre activitatea sa de la televiziune spune: „Eu doar deschid gura şi cuvintele ies. Ştiţi cum e, adaugă el, de exemplu, mergeam pe strada Hatton Garden când un zidar murdar a strigat la mine: « Băi, Jamie, am făcut risotto după reţeta ta şi a fost nemaipomenit. » Acest lucru este uimitor. Sunt satisfăcut, în al nouălea cer."

Cât despre liniştea de acasă, Jamie şi Jools par să fi găsit reţeta perfectă pentru o căsnicie fericită — compromisul. „Eu şi soţia mea, Jools, avem gusturi foarte diferite în materie de filme, aşa că ne certăm pe video. Ei îi plac poveştile de dragoste siropoase tipice anilor ’80, iar mie îmi plac SF-urile şi filmele cu gangsteri. Preferatele mele sunt cu siguranţă *Războiul Stelelor* şi seria *Alien.* Ne-au plăcut amândurora *Escroci de mâna a doua* al lui Woody Allen şi *Unde dai şi unde crapă* al lui Guy Ritchie. Brad Pitt este un profesionist! Şi-a potrivit perfect accentul irlandez, iar câţiva dintre oamenii care au lucrat cu el mi-au spus că nu aştepta un tratament special din partea Hollywood-ului."

Jamie are ore în care nu socializează, pentru a se uita mai mult la televizor pe video. „Dacă au o seară liberă, este o binecuvântare să vegetez pe canapea în faţa lui Alan Partridge sau Aii G. Am o predilecţie pentru cursuri televizate, iar Jools mă găseşte adesea pe canapea la două dimineaţa, captivat de un curs despre motoare cu combustie internă."

Nu este uşor să echilibrezi viaţa de famile cu presiunea unui program de lucru atât de încărcat. „Nu prea ştiu cum mă descurc, spune Jamie. Pur şi simplu merg înainte. Cred că toţi consideră că apar la televizor foarte mult, dar în realitate, în afară de reclame, nu sunt decât vreo patru ore pe an. Deoarece cărţile mele sunt atât de populare şi sunt rugat să iau parte la evenimente precum decernarea premiilor The Brits, pare că fac mai mult decât fac. Merg înainte cu o viaţă normală, iar un lucru minunat este că lumea mă cunoaşte, aşa că oamenii se poartă frumos atunci când îi întâlnesc."

Jamie a cunoscut foarte mulţi oameni interesanţi, dar îi priveşte la valoarea lor reală şi nu este niciodată impresionat de faima sau de reputaţia lor. El spune: „Scriitorul Richard Curtis este probabil cea mai interesantă persoană pe care am întâlnit-o până acum. Nu ştiu sigur de ce, doar că e un tip foarte interesant. El este cel care a scris *Blackadder* şi *Notting Hill* printre altele. Nu se poate să nu-l respecţi, mai ales pentru implicarea sa în organizaţia de caritate *Comic Relief,* care este atât de importantă pentru el, încât o pune înaintea ofertelor de la Hollywood, câteodată."

Jamie nu este împotriva construirii unei reputaţii de scriitor de articole culinare, care dă răspunsuri şi problemelor gastronomice ale celor bogaţi şi faimoşi. S-a bucurat foarte mult când Fatboy Slim i-a telefonat pentru a-l întreba dacă este în regulă să folosească rechin în loc de ton pentru una dintre reţetele sale. „Şi este ok — părea că se descurcă", spunea Jamie.

Dar în ceea ce priveşte aspiraţiile sale hollywoodiene, Jamie este filozofic — şi indiferent la un anumit tip de publicitate: „Oamenii tind să nu mă mai agreeze pe stradă atât de mult deoarece, în fond, sunt doar un nemernic", spune Jamie.

Câteva incidente ciudate i-au marcat scurta, dar impetuoasa lui perioadă de faimă. „Una dintre cele mai ciudate întâmplări a fost să mi se trimită nişte pantaloni prin poştă", spune Jamie. A mai trebuit să se adapteze şi cu alte situaţii, de genul: „în timp ce mergeam la supermarket, vedeam că fiecare persoană se uita pe ascuns printre rafturi, ca să

vadă ce am în cărucior. Şi încerc să nu fiu şocat când femei cu păr grizonant, de vârsta a doua, consideră că nu este nicio problemă să mă sărute."

Jamie a fost încântat când a fost invitat să prezinte împreună cu Jools un premiu la The Brits. „Jools era emoţionată, iar eu credeam că este foarte mişto. Am cântat într-o formaţie de la vârsta de 13 ani şi a fost frumos să fiu prezent la marile ceremonii de premiere. Eu am prezentat unul dintre primele premii şi până am ieşit din culise, evenimentul ajunsese aproape de final, aşa că telespectatorii, stând acasă, au putut vedea ceremonia mai bine decât mine.

în ceea ce priveşte personalitatea, nu cred că faima m-a afectat, dar cred că din momentul în care devii un fel de marfă, trebuie să devii destul de repede într-o oarecare măsură şi om de afaceri."

Dar presiunea asupra lui Jamie de a face din ce în ce mai multe lucruri este fără sfârşit. în ziua de Crăciun a anului 2000, Jamie şi Jools s-au împărţit realmente în două. Jools a spus că ambii aveau nepoţei şi voiau să-i vadă cum îşi deschid cadourile, dar amândoi s-au reunit spre seară. Ea a declarat că Jamie era atât de ocupat cu munca, încât a trebuit să rezerve o masă la restaurant pentru a-1 putea vedea. „Jamie munceşte mai mult ca oricând", spunea ea. „Sunt foarte mândră de el, dar îmi şi lipseşte."

Jools încearcă din greu să-şi menţină soţul sănătos şi să-1 protejeze de nesfârşitele solicitări care-i încarcă programul. Este o luptă continuă şi ocazional îşi pune drăgălaşul picior în prag. Jamie a încercat să-i explice: „Uite, iubito, e pentru viitorul

nostru", dar ea a răspuns că s-a săturat. „Aşa că acum fac tot ce îmi stă în putinţă pentru a mă asigura că petrecem cel puţin duminicile împreună. Ne relaxăm şi acea zi este ca o oază de pace în viaţa mea tumultuoasă."

Jamie ştie că faima nu va dura pentru totdeauna şi este foarte mulţumit de ceea ce are. Lumina reflectoarelor te poate debusola dacă stai prea mult timp în ea. Peste şase ani plănuieşte să plece la ţară: „îmi voi deschide un pub, îmi voi cultiva propriile ingrediente, voi avea un măgar şi nişte pui şi voi petrece weekendul liber."

Jamie Oliver nu intenţiona să devină o vedetă. în copilărie, el şi prietenii săi erau puşlamalele şcolii. După ce a ajuns un om de succes, a simţit nevoia să-i scrie profesoarei de engleză o misivă, în care toate cuvintele erau greşite din punct de vedere gramatical. „Când voi fi boşorog, poate voi deschide o şcoală pentru bucătari. Sunt prea ocupat în momentul de faţă", spune Jamie, vedeta internaţională de televiziune, autorul de bestselleruri şi excelentul bucătar.

IMPULSIONAREA VÂNZĂRILOR

Jamie Oliver nu admite ca numele său să fie folosit într-o campanie publicitară fără ca el să fie implicat total în acel proiect. Jamie a refuzat propunerea de a poza gol cu o cutie de Coca-Cola în mână, precum şi pe aceea de a-şi vinde imaginea celor de la Nescafe. Dar când a acceptat să devină „imaginea" lanţului de magazine Sainsbury's, a avut grijă să-şi impună punctul de vedere, în întâlnirea pe care a avut-o cu distinsul director executiv, Sir Peter Davis.

Jamie a declarat ulterior: „Sir Peter a petrecut cinci minute explicând-mi cum vede el întreaga campanie, după care i-am spus: « Ştii, această campanie e şi copilaşul meu. Preocupările tale sunt şi ale mele. »"

Omul de afaceri a zâmbit cu simpatie şi a realizat că tânărul bucătar este ceva mai mult decât un star de televiziune.

Greu de crezut pentru unii, dar Jamie era onest atunci când a declarat că a fost de acord să se implice în campania Sainsbury’s în scopul de a influenţa pozitiv lanţul de super- marketuri pentru a-şi îmbunătăţi calitatea alimentelor. „N-am

făcut-o pentru bani, a spus Jamie, am făcut-o pentru că mi s-a oferit şansa să fiu creativ şi activ".

Posibilitatea de a încuraja un supermarket să ofere mâncare mai bună — aceasta fără să mai amintim de ispita celor 1 milion de lire — era o şansă ce nu putea fi ratată. „Lucrăm împreună pentru următorii doi ani de zile — asta dacă nu o să ne scoatem ochii unul celuilalt, a spus despre Sir Peter. Dar nu cred că o să fie cazul."

Jamie era nemulţumit de faptul că magazinul Sainsbury's din cartierul său nu oferea toate ingredientele folosite de el şi s-a gândit că implicându-se va putea îmbunătăţi situaţia. Jamie a fost de acord să recomande lanţul de magazine şi să dezvolte noi reţete special pentru Sainsbury's, pe durata unui contract de doi ani.

O parte a rolului său — aşa cum vedea el lucrurile — va fi să-i convingă pe cei de la Sainsbury's să comercializeze hrană naturală. Este foarte receptiv la tot ce înseamnă o dietă sănătoasă. „Pentru un bucătar, ingredientele folosite reprezintă totul, a spus el. Dacă eşti mecanic auto şi eşti pasionat de ceea ce faci, te orientezi spre maşini clasice, poate Ferrari; nu te apuci să faci service la Skoda. Nu are niciun farmec."

Reclamele pentru Sainsbury's i-au încărcat şi mai mult programul. Prima a fost filmată de-a lungul unei întregi nopţi, cu puţin înainte ca Jamie să se însoare. Cum reuşeşte să facă faţă acestui ritm ?

„Bucătarii au lucrat mereu peste program", a ridicat el din umeri. Spune despre el că e hiperactiv, ceea ce e un lucru bun în cazul său. în ciuda

tentaţiilor alimentare, este la fel de zvelt ca la vârsta de 18 ani.

Dar legătura intens mediatizată cu Sainsbury’s nu s-a făcut fără probleme. Jamie a fost „ajutat" să ajungă pe prima pagină a ziarelor prin intermediul BBC, de către cunoscuta Clarissa Dickson-Wright, una dintre vedetele emisiunii *Two Fat Ladies^.* Aceasta a atras atenţia presei, când a explicat rolul negativ pe care lanţurile de supermarketuri îl au în relaţia acestora cu agricultura britanică, ce se zbate să supravieţuiască. Ea a declarat: „Eu nu trădez această cauză — precum alţi bucătari. Am refuzat sute de mii de lire. Atitudinea mea a fost mereu împotriva supermarketurilor."

Jamie a explicat că sprijină agricultura britanică, declarând: „Nu cumpăr de la Sainsbury’s ingrediente pentru restaurantul meu. Pentru orice bucătar, supermarketurile sunt un fel de fabrică. Eu cumpăr de la cultivatorii specializaţi, de la furnizorii de produse naturale şi de la fermieri."

Jamie a explicat că a oferit sfaturi celor de la Sainsbury’s în privinţa furnizorilor de produse naturale şi nu se simte vinovat pentru politica lor de achiziţii. Dar Sainsbury’s dorea să lămurească situaţia. Un purtător de cuvânt a declarat: „Avem o relaţie extraordinară cu Jamie şi în general supermarketurile nu aprovizionează restaurantele, aşa încât nu e nimic neobişnuit în privinţa acestui aspect."

Spoturile amuzante filmate cu Jamie au fost foarte eficiente, chiar dacă au creat impresia de ubicuitate a acestuia pe micul ecran. Mai târziu, ele aveau să aprindă un alt schimb virulent de opinii.

în aprilie 2001, campania de mare succes a lui Jamie în favoarea lanţului de magazine a deranjat BBC-ul, în momentul când spoturile difuzate pe alt post s-au suprapus cu emisiunile sale difuzate de acest canal. Sainsbury's au fost obligaţi să reprogrameze unele dintre reclame, după ce s-a descoperit că exista un acord între companie şi BBC cu

[1] Emisiune culinară celebră, realizată între anii 1996 şi 1999 de către Clarissa Dickson-Wright şi Jennifer Peterson. Programul a fost transmis de BBC Two, Food Network din SUA şi Australian Corporation din Australia *(n. trad.).*

scopul de a evita ca aceste spoturi să fie transmise în acelaşi timp cu emisiunea celebrului bucătar. BBC s-a arătat extrem de deranjat atunci când l-a văzut pe Jamie preaslăvind virtuţile gamei de alimente pentru copii din magazinele Sainsbury's la aceeaşi oră cu emisiunea *The Naked Chef.* Se părea că BBC revenise la atitudinile dintr-o epocă trecută, când afirma că telespectatorii ar fi „nelămuriţi" să vadă o figură atât de populară promovând produse pe un canal în timp ce este gazda unui program culinar pe altul.

O sursă anonimă a BBC a afirmat ritos că suprapunerea subminează integritatea emisiunii *The Naked Chef,* deoarece, pentru mulţi oameni, bucătăria din reclame arată foarte asemănător cu cea din emisiune. Reclamele au devenit o extensie a programului, iar această viziune nu-1 făcea prea popular pe Jamie la BBC, mai ales când lanţul de supermar- keturi a explicat că acest conflict de interese este cauzat de BBC. Sainsbury's nu a negat

că are o înţelegere cu BBC care stipulează că reclamele nu vor fi transmise în acelaşi timp cu emisiunea lui Jamie, dar a afirmat că programarea a fost făcută cu zece săptămâni înainte. BBC nu a oferit notificarea necesară la timp, iar compania a mers mai departe şi a difuzat reclamele. în ultimă instanţă, Sainsbury’s a fost de acord să mute ora de difuzare a câtorva reclame, dar nu a acceptat să piardă bani din pricina acestor schimbări.

Sinceritatea ce-1 caracterizează pe Jamie l-a adus pe prima pagină a ziarelor atunci când a admis zâmbitor că nu face cumpărături doar de la Sainsbury’s. Jurnaliştii au trecut la fel de veseli la atac, cu aluzii batjocoritoare referitoare la faptul că Jamie „a căzut cu faţa în castronul de fettucini". Dar Jamie a rămas impasibil. Relaţia sa cu Sainsbury’s nu însemna că-şi închină viaţa lanţului de supermarketuri. încă putea să ia decizii în mod independent în legătură cu unele dintre produsele lor şi, nedorind să facă jocul presei, a rămas pe poziţii, explicându-şi strategia personală de achiziţie a alimentelor. A spus sincer că nu este un admirator al manierei de a cumpăra la scară „industrială", specifică supermarke- turilor, şi că preferă să cumpere produse de la cultivatori specializaţi, furnizori de produse naturale şi fermieri.

Sainsbury’s s-a abţinut în mod inteligent de la orice comentariu şi a afirmat că Jamie vorbea despre produsele pe care el le cumpără pentru restaurantul său. Sainsbury’s a repetat faptul că nu aprovizionează în mod normal restaurante, aşa că nu e nici o problemă.

în orice caz, există o mulţime de precedente în care cei bogaţi şi faimoşi nu folosesc întotdeauna produsele cărora le fac reclamă. Cu doar câteva zile înainte, marele Tiger Woods mărturisise că nu a jucat niciodată cu mingea pentru promovarea căreia este plătit cu 1 milion de dolari. însă mingile pe care le foloseşte sunt atât de speciale, încât nici nu sunt puse la dispoziţia publicului larg. Jucătorii obişnuiţi ar avea probleme să controleze mingea folosită de Woods, pentru că acest lucru necesită mult talent. Fanii ştiu că pot să accepte sau nu recomandarea pe care o primesc de la eroii lor. Fanii lui David Beckham nu au fost cu siguranţă dezamăgiţi atunci când acesta s-a ras în cap, după ce a luat un onorariu uriaş de la Brylcreem.

Jamie ştia că această analiză cu lupa a fiecărei remarci pe care o va face îl va aduce pe prima pagină a ziarelor, dar a refuzat să se îngrijoreze din acest motiv. „Nu am vrut niciodată să fiu politician, i-a spus el râzând unui prieten. Spun ceea ce simt cu adevărat în acel moment, iar dacă oamenilor nu le convine, este treaba lor. Nu mă interesează deloc."

Reclamele Sainsbury’s cu Jamie au avut un succes enorm şi el e abia la jumătatea contractului de doi ani semnat cu aceştia. Sainsbury’s sponsorizează campania *Happy Days* care începe în Cambridge şi apoi continuă în Australia, Noua Zeelandă şi Africa de Sud. Jamie plănuieşte aceste evenimente ca pe un spectacol de două ore plin de surprize, în care prezintă reţete inedite urmate de o sesiune de întrebări şi răspunsuri la care participă publicul. Jamie spune: „O să fac câteva chestii

incitante, cum nu s-au mai văzut într-un spectacol culinar" şi promite că vor exista mii de premii de câştigat.

Lanţul Sainsbury's se arată încântat de relaţia pe care o are cu această personalitate populară şi de cereri ca Jamie să apară în şcoli şi la domiciliul unor persoane în vârstă. Succes au avut mai cu seamă reclamele la crochetele de peşte Jumbo din gama Blue Parrot Cafe, gamă de produse dedicate în mod special copiilor. Datorită reclamei, crochetele de peşte au devenit un produs cu vânzări de top.

Jamie şi-a asumat alt rol important, atunci când a fost numit bucătar consultant la Monte's, clubul privat aristocratic de pe Sloane Street, din Londra, care a decis să ofere o masă de prânz publicului larg. Fostul său coleg de Ia River Cafe, Ben O'Donoghue, este bucătar-şef, iar împreună au transformat meniul şi atmosfera de la restaurantul Monte's. Jamie a insistat pe un stil nesofisticat de a găti, unul care îmbină în mod inteligent cele mai bune reţete britanice şi mediteraneene.

„Nu sunt proprietarul restaurantului, totuşi sper că la anul voi deschide un restaurant, probabil cu un asociat, dar trebuie să găsim mai întâi o locaţie. Poţi să deschizi şi un spaţiu mic, dar dacă mâncarea este foarte bună, poţi să devii faimos şi să ai mult de lucru. Restaurantul meu nu o să fie foarte scump, dar nici ieftin, iar acest lucru se va datora în special ingredientelor de cea mai bună calitate."

Jamie crede foarte mult în produsele de bună calitate şi devine extrem de nervos atunci când găseşte restaurante şi hoteluri care cer foarte mulţi bani pentru servicii proaste.

Jamie şi Jools au petrecut o noapte într-unul dintre cele mai elegante hoteluri din Londra, celebrându-şi a douăzeci şi una aniversare. Totul a fost o minunat, până ce au coborât la micul dejun.

„A fost cumplit", îşi aminteşte Jamie. Li s-au dat ciuperci mici, vechi şi ieftine, fierte într-o cratiţă uriaşă şi fără niciun gust. „Parcă eram în oraşul de cauciuc, a zis Jamie. Mi s-a părut că mestec gumă."

Lui Jamie îi place omleta, un fel de mâncare atât de simplu, încât nu înţelege de ce atât de multe localuri au dificultăţi în a o prepara. Se supără teribil când omleta este atât de tare încât abia se poate înghiţi.

SUCCESUL NAŞTE SUCCES

Mă ciupesc de obraz în fiecare zi. Nu-mi vine să cred că e adevărat, spune Jamie despre succesul său. Am primit un răspuns fantastic din partea tuturor, ceea ce e minunat, dar există o latură negativă. Mersul la magazin pentru a cumpăra câteva legume îmi lua un sfert de oră. Acum durează o oră şi mai bine, pentru că sunt o mulţime de oameni care vor să vorbească cu mine. Nu mă deranjează, dar sunt norocos. Oamenii par foarte binevoitori cu mine. Ar fi cu totul altceva să fiu o celebritate precum Jeremy Beadle, pe care oamenii nu-1 suportă."

Popularitatea de care se bucură Jamie pare să cuprindă toate vârstele şi ambele sexe. „Oamenii de vârsta mea rela- ţionează cu mine, şi asta e bine, pentru că o mulţime de tineri intră acum în bucătărie pentru prima dată. Nu se întâmplă acest

lucru doar din cauza mea. Cred că cei cu vârste între 35 şi 55 de ani apreciază reţetele mele. Dacă nu ar fi aşa, nu s-ar uita la emisiune. Cei mai interesanţi sunt cei

de şaptezeci-optzeci de ani. Ei se uită la mine ca la un nepot, îmi şi spun că le amintesc de nepoţii lor, iar uneori îmi arată poze. De obicei nepoţii nu seamănă deloc cu mine. Ceea ce mă uimeşte este că uneori doamne în vârstă mă pişcă de fund."

Grupul de vârstă căruia Jamie este cel mai interesat să i se adreseze sunt copiii. „înţeleg ce-i interesează pentru că asta mă interesa şi pe mine când eram mic. îmi place mult că şi copiii sunt interesaţi. Mă gândesc că, dacă încurajezi oamenii să gătească de la o vârstă fragedă, le dezvolţi aptitudini de care se vor folosi toată viaţa. îmi place ideea de a-i ajuta pe cei tineri. Mi-i şi imaginez peste câţiva ani, mergând la universitate şi reuşind să-şi impresioneze colegii, şi asta fără a cheltui foarte mulţi bani. Ce poate fi mai bine decât o sumă rezonabilă de bani, din care să cumperi ingrediente, să găteşti pentru 25 de persoane şi să cheltuieşti ceţi mai rămâne pe bere ?“

Unul dintre cele mai plăcute aspecte legate de Jamie Oliver este că faima nu pare a-1 fi despărţit de vechii prieteni. Refuză să lase ca faima şi bogăţia să-1 despartă de prietenii din copilărie, mai puţin faimoşi. Unul dintre cei mai buni prieteni ai săi din Clavering este Jimmy Doherty, acum biolog. Jamie spune: „îl ştiu pe Jimmy de la doi ani şi am fost mereu apropiaţi. Când eram copii, îi plăceau insectele la fel de mult pe cât îmi plăcea mie să gătesc. Ceea ce e amuzant în ceea ce ne priveşte este faptul că ne asemănăm, dar suntem realmente diferiţi. La şcoală făceam numai trăznăi. Cu toate acestea, profesorii ne simpatizau, dar nu eram prea

străluciţi la învăţătură. Amândoi scriam îngrozitor de urât şi abia dacă ştiam să pronunţăm corect cuvintele. Dar imediat ce ne-am despărţit, eu am absolvit şcoala de bucătari, iar Jim s-a dovedit a fi chiar inteligent."

Când erau copii, obişnuiau să se întreacă care dintre ei poate strânge cea mai mare colecţie de peşti tropicali, şi tocmai când Jamie părea că o ia înainte, termostatul de la acvariul său s-a defectat şi s-a trezit dimineaţa cu zeci de peşti fierţi. Jim crede că acela a fost momentul când a început să-i placă lui Jamie să gătească.

Când Jim a plecat pentru un an în călătorie în jurul lumii, Jamie a fost extrem de invidios că nu poate merge împreună cu el, dar tocmai se mutase la Londra să-şi înceapă cariera şi nu avea bani pentru o astfel de călătorie. Dar a avut grijă ca Jim să aibă parte de o petrecere de despărţire, ţinută în pubul tatălui său. Jamie a făcut pizza toată ziua, iar orchestra a asigurat fondul muzical. Când Jim era încă student în Coventry, iar averea lui Jamie a început să crească vertiginos, amândoi au avut grijă ca acest lucru să nu-i despartă.

„Jamie este un adevărat giuvaier", a zis Simon, un amic ce doreşte să-şi păstreze anonimatul. Am fost prieteni la şcoală, apoi am pierdut legătura pentru o perioadă. Ştiam că e bucătar şi ne-am întâlnit în Londra o dată sau de două ori să bem ceva. Aveam un serviciu bun în domeniul marketingului şi la început îmi mergea foarte bine. Aveam un apartament luxos în Docklands, un BMW decapotabil şi viaţa mi se părea frumoasă. Dar unii

dintre colegii de serviciu m-au învăţat la droguri. Ieşeam în weekend şi ne făceam praf. Nu ni se părea că facem ceva rău, dar încetul cu încetul am început să vindem droguri. La început erau doar câteva pastile de Ecstasy şi nişte cocaină. Sunt o grămadă de ţipi care vor să-şi facă de cap, dar nu se învârt în cercuri unde se vând droguri. Eu umpleam golul, sau aşa mi se părea. Dar era atât de profitabil, încât am început să vreau mai mult.

Foarte curând am ajuns să fac mai mulţi bani din vânzarea de droguri decât de la serviciu. Dar câţiva dintre noi am făcut greşeala imensă de a merge la muncă sub influenţa drogurilor, ceea ce a costat firma o grămadă de bani. Aşa-zişii mei prieteni nu au ezitat să dea vina pe mine, aşa că, atunci când şeful a aflat cu ce mă ocupam, m-a dat afară. Am avut noroc că nu am ajuns la puşcărie. Am ajuns chiar şi pe străzi, pentru că am fost dat afară din apartament pentru neplata chiriei.

Membrii familiei mele se despărţiseră după ce am plecat eu. Tata îi făcuse mamei viaţa de coşmar, aşa că s-au despărţit şi duceau acum o viaţă nouă în care nu mai era prea mult loc pentru fiul şomer, dependent de droguri şi fără planuri de viitor.

Pe atunci Jamie începea să devină cunoscut, aşa că era ultimul om pe care mă aşteptam să-1 văd. Dar o prietenă veche îi spusese cum îmi distrusesem viaţa. A fost un adevărat prieten. Nu mi-a ţinut predici, dar m-a dojenit şi mi-a descris foarte clar în ce hal îmi distrugeam viaţa. Nu mi-a dat bani direct, dar mi-a găsit un serviciu şi m-a ajutat să-mi găsesc un adăpost. Mi-a promis că mă

va ajuta, atâta timp cât am să mă ţin departe de droguri. A avut grijă să-mi ţin promisiunea şi m-a ajutat cu o garanţie bancară atunci când am vrut să-mi iau un apartament. Am depăşit acel moment. Am o carieră şi o prietenă nouă, o viaţă nouă, dar lucrurile puteau ieşi trist pentru mine. Jamie nu-şi uită prietenii, nici trecutul. O fi un mare bucătar la TV, dar e un prieten şi mai bun."

„Jamie a fost aşa dintotdeauna, spune Peter Begg, un bucătar care l-a cunoscut pe când lucrau la The River Cafe. Să-1 vedeţi în bucătărie, la treabă. E fantastic ce face. Cred, la fel ca el, că nu e nevoie de reţete, ci doar să înţelegi ceea ce trebuie să faci când găteşti. Jamie? Schimbat? Ar trebui mult mai mult decât o emisiune TV pentru a-1 schimba pe Jamie. E un tip obişnuit — de fapt, nu e. E fenomenal şi e un bucătar foarte bun. Nu sunt mulţi ca Jamie."

‚Jamie nu s-a schimbat, spune muzicianul Daniel Jones, un prieten de la şcoala de bucătari, care a lucrat la The Cricketers. Este ciudat — cu toţii am apucat-o în direcţii diferite, dar nimeni nu s-a schimbat".

In ciuda a ceea ce au scris unii ziarişti cârcotaşi, Jamie Oliver nu crede că a schimbat lumea. Dar e mândru de tot ce a realizat într-un timp atât de scurt. „în ultimii ani am încercat să arăt că e plăcut să găteşti, spune Jamie. Mâncăm de trei ori pe zi, şi nu ar fi rău să mâncăm bine. Cu siguranţă femeile apreciază acest lucru. De fapt toată lumea apreciază acest aspect, femeie sau bărbat. Dacă vii acasă şi găseşti ceva bun de mâncare este frumos şi

romantic. E foarte atrăgător. Sunt de nouă ani cu aceeaşi ţipă, dar fetele par să aprecieze o cină bună. Mi-am făcut multe fane în acest mod, şi încă mai există un număr de oameni care mă urmăresc şi ar vrea să mă bată măr. Viaţa are şi bune, şi rele."

Dar asta te ţine ocupat. „Mă tund singur de vreo trei luni pentru că nu mai am timp să mă duc la frizer."

Jovialitatea lui Jamie e naturală, el nu joacă teatru, iar uneori ştie că merge prea departe. Jools a fost stânjenită când Jamie a răspuns întrebării unui ziarist obraznic: „Când a fost ultima dată când v-aţi simţit extrem de jenat ?“ cu o propoziţie care a ajuns pe prima pagină: „Azi noapte, când eram în pat cu doamna mea şi nu m-a ţinut decât trei secunde".

Lui Jamie îi plac hainele, iar acea neglijenţă studiată pe care o afişează cere mult efort. „Ultima mea bucurie şi mândrie este o jachetă Duffer. Cu cât o port mai mult, se murdăreşte şi se şifonează mai tare, şi cu atât o să arate mai bine."

Jamie e de acord că în privinţa gustului vestimentar a rămas undeva la anii ’70. „Am cinci seturi de adidaşi Gazelles şi Campus şi-mi plac blugii mei vechi. Adesea fac cumpărături la magazinele second-hand, aşa că nu cheltui prea mulţi bani pe haine".

Dragostea lui Jamie faţă de Jools este totală şi pasională. El crede că cele trei ingrediente ale iubirii sunt dragostea, încrederea şi... dorinţa. Dacă ar trebui să scrie doar o singură scrisoare cuiva drag, Jools ar fi aleasa: „Te iubesc, ai grijă să

mulţumeşti tuturor pentru toate". îi este mereu recunoscător pentru sprijinul uriaş pe care i l-a acordat. Urăşte zborul cu avionul, dar şi-a învins frica din dorinţa de a călători în jurul lumii. Iar remediul lui Jamie pentru toate aceste călătorii interminabile este încă un exemplu al modului relaxat în care abordează viaţa. Crede că cel mai urât aspect legat de călătoria cu avionul este faptul că nicio companie aeriană nu le oferă pasagerilor condiţii să facă sex în timpul zborului. „Ar fi nevoie de o simplă cămăruţă şi câteva mânere de care să te ţii. Trei minute de bucurie... asta dacă o faci de două ori."

Pe măsură ce faima sa creşte, Jamie are grijă să se asigure că are suficient timp liber pentru a-1 petrece cu Jools, în ciuda orarului încărcat. „Avem mini-vacanţe, zile de relaxare, dar nu plecăm decât rar din Londra. Am un Velocifero cu motor de 50 de centimetri cubi, un scuter în stil retro, italian, ca un fohn pe roţi. E grozav să mergi cu el prin parc şi să parchezi cu tupeu pe pavaj. Dar cele mai bune pauze sunt cele din grădina mea, acasă, în zilele încinse. Am multe beri franţuzeşti la frigider, Julietta stă la soare, iar eu repar diverse lucruri prin grădină. Cultiv roşii, dovlecei, fasole franţuzească şi o grămadă de ierburi aromate — cimbru, dafin, rozmarin, salvie, sovârf, măghiran. Nici vorbă că m-aş pricepe la cultivarea legumelor, dar sunt înnebunit după mâncare. Dacă o să am vreodată un cuvânt de spus, primul lucru pe care am să-1 fac o să fie să protestez în legătură cu prezenţa ierburilor aromate în supermarketuri. Sunt ceva de groază

acele preţuri.

Sunt mereu un milion de lucruri de făcut şi-mi place să le fac. Nu pot doar să stau la soare. Atunci când plec în vacanţă, ideal este să merg undeva unde este cald, pentru mai mult de două zile, să nu fac nimic decât să citesc, să beau bere şi să mă simt bine cu Juliette, să reuşesc să mă deconectez de la toate. Să stau fericit cât e ziua de lungă, fără să fac nimic."

După atât de mult timp petrecut împreună, Jamie şi Jools sunt încă extrem de fericiţi. După cum spune Jamie: „Cei din familia Oliver sunt ca lebedele. Odată ce ne găsim un partener, îl păstrăm toată viaţa. Jools este o fată bună. Când ne-am întâlnit prima dată, a fost foarte drăguţă, dar aproape că începea să mă plictisească. în aceşti ultimi doi ani a devenit estrem de puternică. Dacă cineva mă critică, se supără foarte tare, asta pentru că eu fac parte din viaţa ei acum."

Relaţia lui Jamie cu Jools se bazează pe încredere totală. Multe admiratoare au aflat chiar de la el că nu este interesat de altă femeie. Una-două doamne binecunoscute au precizat clar că şi-ar dori de la el ceva mai mult decât să le ajute în bucătărie. Dar Jamie are regulile sale. Pentru Jamie chiar şi un sărut înseamnă o dovadă de infidelitate. „Dacă sărutţi pe cineva, deja ai întrecut măsura. Dar bărbaţii sunt slabi. Orice depăşeşte o îmbrăţişare e prea mult."

Vechiul său prieten Gennaro spune: „Jools e o ţipă excelentă. Desigur că îşi face o grămadă de griji. El e superstar. Dar fiindcă e vorba de Jamie,

nu e nicio problemă".

Jamie spune: „Ştiu modul în care gândeşte şi ea ştie cum gândesc eu. Am dezamăgit-o de multe ori, dar are încredere în mine. Ştie că nu umblu aiurea, că nu merg cu alte fete. Nu i-am fost niciodată infidel, şi pot să o privesc în ochi când îi spun asta. Este un sentiment plăcut".

Oricum, Jamie admite că există un singur lucru la care nu se pricepe — să mintă. „Nu pot deloc să mint. Mă dau de gol, mă înroşesc, ochii îmi devin ciudaţi". Jamie nu a avut până cum ocazia să se despartă de vreo fată şi speră să nu înveţe niciodată cum se procedează. Când este întrebat ce părere are despre femei, sfatul său sună aşa: „Sărutaţi-le, spuneţi-le că le iubiţi".

Trecut bine de vârsta de douăzeci de ani, Jamie e convins că păşeşte pe urmele tatălui său. Spune: „Am făcut o emisiune cu el, şi când am ajuns în faza de editare, toate mişcările trupurilor noastre erau exact la fel. Cred că avem până şi aceeaşi privire iscoditoare".

ÎNTEMEIEREA UNEI FAMILII

La fel ca majoritatea oamenilor de succes din Marea

Britanie, Jamie Oliver a aflat că, după succes, urmează şi o inevitabilă cădere. în vara anului 2001, pe când făcea ultimele retuşuri la cea de-a treia serie de emisiuni pentru BBC şi se pregătea pentru turul culinar *Happy Days,* pregătit pentru toamnă, s-a văzut încolţit. într-unul dintre acele interviuri deschise şi entuziaste, oferit pentru *Daily Telegraph* de această dată, Jamie afirma: NU VREAU CA OAMENII SĂ CREADĂ CĂ SUNT UN IDIOT. El a fost acuzat că nu găteşte la restaurantul Montes, că zace „învăluit într-o bulă de vedetism arogant", şi chiar că e „enervant" modul în care coboară pe celebrele scări în spirală. Jamie a

muşcat momeala şi a declarat: „Dacă cineva crede că sunt un idiot şi plictisesc publicul, mi-ar plăcea să ştiu şi eu de ce crede asta. Pentru că nu vreau să fiu un idiot. Dar dacă oamenilor nu le plac, asta e... până la urmă pot să schimbe canalul sau să nu

cumpere cartea. Am 26 de ani şi am făcut o grămadă de bani şi ştiţi care e treaba ? Asta deranjează pe cei mai multi."

Acest gen de sinceritate este neobişnuit la oamenii obiş- nuiţi. La celebrităţile de top aşa ceva este aproape nemaiauzit. Dar asta nu i-a împiedicat pe cei de la *Telegraph* să-i caute nod în papură, de la accentul său ciudat, până la relaţia cu cei de la Sainsbury's. Şi cine nu ar fi răspuns afirmaţiei îndrăzneţe în care Jamie sugera că el „este ambasadorul artei culinare britanice în lume" ? El a declarat: „Am făcut mai mult pentru bucătăria britanică în ultimii doi ani decât a făcut oricine altcineva în ultimii o sută de ani. Am pus-o pe harta lumii".

Jamie şi-a explicat succesul internaţional şi a afirmat că atunci când i-au fost luate interviuri în America, a apărat bucătăria britanică, dar nu i-a fost prea uşor. „Ei cred că britanicii sunt o adunătură de păgâni care mănâncă broaşte râioase, vaci nebune şi produse infestate cu salmonelă. Cred despre noi că mâncăm toate mizeriile".

A vorbit din suflet, dar denigratorii de serviciu au început să-1 atace. Dar au ascuns un mic detaliu, desigur. Tot ce a spus Jamie era adevărat. El are opinii pertinente atunci când vine vorba de orice subiect legat de alimentaţie. Pune suflet în tot ceea ce face. Şi este conştient că există oameni care nu-1 plac. Orice om de televiziune, de la Bob Monkhouse până la David Frost, ştie că dacă ai un stil puternic individualizat, vei polariza opiniile.

Jamie e absolut mulţumit dacă cei care nu-1 plac

nu-i privesc emisiuniile. El îşi doreşte doar să distreze şi să inspire marea majoritate a milioanelor de oameni care sunt atraşi de arta culinară.

Nu-1 deranjează prea tare criticile. Ştie că a dus arta culinară la un alt nivel în Marea Britanie.

Faptul că nu renunţă la principiile sale este o parte a şarmului lui Jamie Oliver. Este foarte deschis în apariţiile sale la TV şi este entuziast în legătură cu arta culinară. îi place să gătească şi să stea de vorbă cu oamenii, iar etica muncii a preluat-o de la părinţii săi încă de la o vârstă fragedă, atunci când lucra la The Cricketers.

Jamie a debutat cu cea de-a treia serie din *The Naked Chef* la BBC, în toamna anului 2001, iar programul a fost preluat în 64 de ţări din lume. îi place ca lumea să vină şi să-i spună că l-au văzut gătind în Peru, dar refuză să-şi facă probleme din pricina supraexpunerii mediatice. Chiar dacă reclamele de la Sainsbury's i-au ridicat cota, Jamie nu apare în talk-showuri şi cu siguranţă nu o să-1 vedeţi niciodată la *Pe locuri, fiţi gata, gătiţi!.*

Dar evenimentul care a înveselit familia Oliver a fost vestea că vor avea un copil. Jools a aflat că este însărcinată în septembrie 2001.

Jamie a fost încântat, dar şi uimit că vestea s-a răspândit atât de repede. Astfel se explica zâmbetul larg afişat în acea perioadă. Prietenii ştiau că Jools şi Jamie încercaseră din răsputeri să pună bazele unei familii. Amândoi au fost dezamăgiţi atunci când au aflat, în urmă cu doar câteva luni, că Jools suferea de o afecţiune care i-ar fi putut afecta fertilitatea, dar au prins curaj când aflaseră că boala poate fi tratată. Copilul urma să se nască la sfârşitul

lui martie, iar Jamie se pregătea deja să facă o pauză pentru a le oferi lui Jools şi copilului atenţia pe care ştia că o meritau. „Aceasta este prioritatea mea de acum încolo, a spus Jamie. Acum Jools este gravidă. în ultimii trei ani am muncit şapte zile pe săptămână, iar Jools a fost mult prea răbdătoare în tot acest timp. Suntem împreună de nouă ani şi după doar optsprezece luni, atunci când relaţia noastră începea să devină serioasă, am vorbit cu ea şi i-am explicat ce înseamnă viaţa de bucătar. I-am spus că orele de muncă sunt multe, că trebuie să lucrez în weekend şi în timpul sărbătorilor legale, dar ea mi-a zis: « Da, bine, bine! ». A fost minunată pentru că a suportat toate aceste lucruri, dar acum mă roagă să-mi iau liber în weekend şi să avem mai multe vacanţe. Mi-a cerut să fiu lângă ea când se va naşte copilul, n-am avut nimic de spus. Adevărul e că nu am de ales. Jools a pus piciorul în prag. Abia aştept să fim doar noi trei. Abia aştept“.

Jamie a făcut o schimbare radicală în stilul său de viaţă dominat de muncă, doar pentru a putea să se bucure de experienţa de a fi tată. Chiar dacă îşi doreau enorm ca acest lucru să se întâmple, sarcina i-a luat prin surprindere pe amândoi. Jamie declara: „Niciunul dintre noi nu ne aşteptam. Ne doream acest lucru, dar acea vorbă cu încercatul în zadar părea a fi adevărată. Corpul uman este foarte inteligent. Trebuie să fie relaxat, şi în momentul în care ne-am detensionat s-a întâmplat, totul a fost absolut minunat. Sunt încă un pic agitat din acest motiv şi am mult de citit despre acest subiect în lunile următoare. Să fiu sincer, dacă-mi dai un copil şi un scutec, cu siguranţă bietul copil se va trezi cu

scutecul pe cap“. Bucătarul a promis că, până la următoarea serie de emisiuni, va deveni un părinte bine pregătit.

Jamie aşteptase ani întregi să devină tată, iar când momentul a venit aproape că l-a luat prin surprindere. Jools a început să aibă contracţii exact în momentul când fericitul cuplu se muta în casă nouă. Data la care Jools urma să nască fusese depăşită cu patru zile, dar ei fuseseră atât de prinşi de mutatul în noua locuinţă, încât aproape că uitaseră de fericitul eveniment. Dar micuţa şi-a făcut simţită prezenţa. Jamie a fost şocat să-şi vadă frumoasa soţie trecând prin 30 de ore de travaliu înainte de a naşte. Era complet uluit. Dragostea sa pentru soţie a fost dublată de uimire şi admiraţie faţă de chinurile prin care ea trecea. Jamie era conştient că spune o banalitate, dar a insistat de câteva sute de ori că atunci s-a simţit cel mai mândru. Poppy Honey Oliver cântărea 3 kg şi 397 g atunci când s-a născut, la ora 3.20 pm, pe 19 martie 2002, în spitalul Queen Charlotte’s and Chelsea.

A trecut o perioadă de timp până ce s-au obişnuit cu statutul de părinţi, dar amândoi erau copleşiţi de emoţii. Jamie i-a mărturisit unui prieten apropiat că, deşi încercase să se pregătească pentru această experienţă, astfel încât să-i fie cât mai de ajutor lui Jools, minunea l-a dat peste cap. „Acum înţeleg de ce oamenii nu mai sunt chiar la fel după ce au copii, a spus Jamie. Deodată apare această persoană micuţă, pe care o iubeşti mai mult decât ai fi crezut posibil. E atât de minunată şi de dependentă de noi, încât acest lucru e fenomenal."

Jamie era hotărât să fie un tată săritor, dar

admite că nu este prea entuziast în legătură cu unele sarcini mai murdare. Schimbarea scutecelor lui Poppy nu-i plăcea deloc. „Urăsc chestiunile fiziologice, spune Jamie. încerc să le abordez ca un mecanic. Ştii, dacă ceva nu e în regulă, o repari de la un capăt la altul. îi e frig, cald, foame, sete ? Vrea să fie legănată, schimbată ?“

Apariţia lui Poppy Honey a fost o pauză binevenită de la scandalul legat de contractul cu cei de la BBC, care i-a ocupat prima parte a anului 2002. După trei serii de emisiuni de mare succes şi după 1,3 milioane de lire câştigate din vânzarea cărţilor, Jamie îşi dorea să menţină relaţia cu postul de televiziune. Dar BBC era din ce în ce mai nemulţumit de legătura lui Jamie cu lanţul de supermarketuri Sainsbury’s. Cu un gamă de produse recomandate de Jamie Oliver în magazine şi beneficiind de sprijinul directorului executiv de la Sainsbury’s, Sir Peter Davis, Jamie nu prea voia să rupă această legătură. Jamie dorea să aibă mai mult control asupra carierei sale şi s-a implicat într-o nouă producţie, care urma să se numească *Oliver's Army,* în care el urma să fie managerul unui restaurant nonprofit din estul Londrei, unde voia să pregătească tineri defavorizaţi care-şi doreau să devină bucătari. Ideea se va materializa mai târziu în controversata serie de emisiuni, *Jamie’s Kitchen. The Naked Chef* a fost un succes uriaş, BBC înregistrând ratinguri mari, şi difuzând seria în mai mult de 30 de ţări. Dar BBC nu a fost de acord cu acel conflict de interese cauzat de legăturile comerciale ale carismaticului lor star şi s-au retras

de la negocierile pentru o nouă serie.

Reprezentanţii BBC au declarat: „După ce l-am descoperit şi i-am promovat imaginea, îi dorim lui Jamie toate cele bune în viitoarele sale proiecte". Jamie a răspuns: „Mi-a plăcut să lucrez cu BBC în ultimii trei ani şi sunt dezamăgit că nu o să mai continuăm cu o nouă serie". Jamie a fost rapid căutat de concurenţă şi, după puţin timp, şi-a găsit o nouă gazdă, la Channel 4.

CONFIDENTIAL JAMIE

Milionarul Jamie Oliver ar fi putut să aleagă varianta uşoară şi să continue să încaseze bani de pe urma succesului răsunător al emisiunii *The Naked Chef* de la BBC. Ar fi putut să aleagă alte programe culinare pentru canalele comerciale, sprijinit fiind de vânzările record ale cărţilor sale. în schimb, el a avut o altă idee. A vrut să pună pe picioare un restaurant nou-nouţ, în care angajaţi să fie tineri şomeri, nepregătiţi, care aveau nevoie de o nouă şansă după un început trist în viaţă. Şi-a dorit ca toate profiturile să meargă la o fundaţie caritabilă pentru a ajuta alţi tineri să se bucure de o carieră în domeniul culinar.

Consilieri şi producători TV au dat din cap dezaprobator faţă de caracterul idealist al planului, dar hotărârea lui Jamie era de neclintit. Ştia din

experienţa personală cum e să ai greutăţi şi pe nimeni care să te ajute, aşa că era decis să-şi ducă visul până la capăt. Avea acest plan în minte încă de acum opt ani, după ce un prieten care lucra în calitate de

consilier pentru copiii defavorizaţi, observase cum bucătăria îi uşura cele mai dificile sarcini. Copii care nu ascultaseră până atunci de nimeni deveneau foarte concentraţi atunci când găteau pentru cineva. Era un proiect de care Jamie era foarte ataşat şi acum putea face ceva în acest sens.

Amintirile dureroase ale zilelor grele de şcoală i-au revenit în minte atunci când a trebuit să lupte pentru a pune această idee dificilă în practică. Dar tânărul care a înfruntat dislexia şi alte injurii legate de „nevoi speciale" venite din partea colegiilor îşi dezvoltase o voinţă de fier şi un simţ practic ieşit din comun. Chiar şi aşa, găsirea unui spaţiu pentru restaurant, precum şi relaţia cu tinerii care erau străini de ideea de muncă, era mult mai dificilă decât îşi imaginase. O locaţie potrivită a fost găsită în Shoreditch, undeva în zona de est a Londrei, iar în cele din urmă au fost recrutaţi cincisprezece tineri. Toţi aveau nevoie de ajutor în viaţă, dar nu toţi ştiau ce trebuie să facă pentru a-1 primi.

Era o afacere, un program TV şi o enormă provocare. Istoria înfiinţării de noi restaurante este presărată cu dezastre foarte costisitoare. Dar, cu fiecare problemă ivită, Jamie lucra tot mai mult. A refuzat să accepte până şi gândul că ar putea da greş.

Imaginea unui Jamie din ce în ce mai chinuit în încercarea de a convinge că acest proiect este unul funcţional reprezintă pentru mulţi o sursă de inspiraţie. Atunci când *Jamie's Kitchen* a ajuns pe ecrane, difuzat de Channel 4 în Marea Britanie, şi pe alte nenumărate canale în lume, telespectatorii

puteau să vadă un tânăr care câştigase o avere la care alţii numai visau, dar investise o parte din aceşti bani în ceva util pentru societate. Problemele erau imense, iar uneori păreau insurmontabile. Existau zile în care cei recrutaţi nu-şi făceau apariţia la restaurant, iar frustrarea lui Jamie s-a transformat în furie de-a binelea. Unele dintre confruntări se sfârşeau în lacrimi, dar adevărul este că dădeau foarte bine la televizor.

Jools a observat în scurt timp că soţul ei devenise obsedat de Fifteen, numele celebrului restaurant, şi s-a supărat atunci când unele neînţelegeri dintre ei au apărut în emisiune. Numai opt dintre cei cincisprezece tineri au absolvit cursul şi au devenit bucătari calificaţi. în tot acest timp ei au gătit pentru prinţul de Wales, pentru Tony Blair şi pentru primul-ministru al Irlandei, Bertie Ahern. Entuziasmul lui Jamie şi reacţia tinerilor a făcut ca seria documentară să fie un succes în Marea Britanie şi în întreaga lume. „Filmarea acestui program m-a făcut să-mi dau seama că oamenii nu sunt roboţi, spune Jamie. Totodată, m-a făcut să înţeleg importanţa familiei şi rolul acesteia în educaţie. Fifteen a devenit pentru mulţi dintre cei implicaţi o a doua familie. A fost un adevărat proiect. Am avut scopuri reale."

Chiar dacă nu avea să profite personal de pe urma restaurantului, Jamie a ştiut că Fifteen trebuia să reuşească atât ca afacere, cât şi ca reality-show. Investise majoritatea banilor câştigaţi din reclamele pentru Sainsbury’s în finanţarea restaurantului, iar întreaga afacere a depăşit bugetul în scurt timp.

Când banii au devenit periculos de puţini, şi-a riscat casa pentru a sprijini proiectul. Jools era gravidă atunci, aşa că Jamie i-a ascuns cele mai multe dintre detaliile îngrijorătoare. Când unii s-au întrebat ce urmăreşte de fapt, Jamie i-a şocat oferindu-le detalii financiare despre amploarea investiţiei sale.

Iar dacă tensiunea pe care o resimţea se reflecta în limbajul colorat pe care-1 folosea uneori, acest lucru era de înţeles. După cum spune chiar Jamie: „Oamenii m-au întrebat: « De ce ai înjurat atât de mult în emisiune ? », iar eu le răspund : « Ţi-ai pus vreodată casa gaj pentru ceva din care ştii că nu vei obţine niciodată profit ? »“

în ciuda inevitabilelor probleme, restaurantul a fost lansat, revistele au vuit, şi de atunci este mereu rezervat în totalitate: „Primim 5 000 de telefoane în fiecare zi, spune Jamie. Când ai doar 65 de locuri înseamnă că vei avea foarte multi oameni dezamăgiţi. E o nebunie, mereu e câte ceva de făcut".

Activitatea de pionierat i-a adus lui Jamie onoarea de a deveni membru al Ordinului de Excelenţă a Marii Britanii pentru „servicii aduse industriei alimentare" şi a ajuns pe prima pagină a ziarelor când s-a prezentat la Palatul Buckingham fără cravată, pentru a-şi ridica premiul. A fost îmbrăcat într-un elegant costum Paul Smith, dar a declarat după acel moment: „îmi plac cravatele, dar când sunt agitat prefer să nu le port. Mi s-a spus să port orice mă face să mă simt bine. La 28 de ani, sunt cea mai tânără persoană care primeşte acest premiu."

Din fericire, în toamna lui 2003 restaurantul înregistra primele profituri. Toată lumea a început să frecventeze Jamie's Cheeky Chops, şcoala care-i ajută pe tinerii şomeri să înveţe să gătească, pregătirea fiind completată de perioade de parctică în restaurante de top din Londra, precum The Ivy şi River Cafe.

O dată la şase luni Jamie acceptă 15 noi candidaţi. Se pregătesc mai întâi la Hammersmith şi la colegiul West London înainte de a se angaja la Fifteen. „Sunt dedicat proiectului pe viaţă, financiar şi mental", spune Jamie.

Acasă, îndatoririle lui Jamie creşteau dramatic. Daisy Boo s-a născut pe 10 aprilie 2003, la un an şi trei săptămâni după naşterea primului lor copil, Poppy Honey. A doua oară, această experienţă a fost mult mai uşoară pentru toţi cei implicaţi. Jools începuse să ia pilule pentru creşterea fertilităţii şi era foarte îngrijorată de perpectiva că ar putea să nu mai aibă copii. „Tot ce am putut face a fost să fiu alături de ea", a spus Jamie. A fost încântat când ea a rămas însărcinată a doua oară. „A fost un miracol, a spus Jamie. Sunt în al nouălea cer. Jools s-a comportat foarte bine în timpul naşterii şi suntem tare mândri de noul membru al familiei".

Daisy cântărea 3 kg şi 372 g, şi a venit pe lume cu o întârziere de nouă zile, după două ore de travaliu la Spitalul Queen Charlotte's and Chelsea din White City, în vestul Londrei. Daisy are nume de floare, la fel ca sora sa, iar Boo este una dintre poreclele mamei sale. După ce cuplul a plecat de la spital cu a doua fiică, Jamie a glumit, spunând: „Ne

vedem la anul".

Jools a spus: „Am fost gravidă de două ori în acelaşi an şi mi-a fost greaţă în cele mai multe dintre dimineţi, dar acum totul a trecut. Oricum, îmi place să am burta mare."

Familia devenise clar prioritatea numărul unu pentru Jamie, iar împreună cu Jools se gândeau la mai mulţi copii. „Dar nu chiar acum, spune Jamie. Deocamdată doi ajung. Nu vreau să pierd momentele în care vor creşte".

Când Poppy Honey a împlinit un an, Jamie şi Jools au sărbătorit cu mult fast, şi i-au oferit în dar un copac. „M-am gândit să-i cumpăr un vişin, să-1 plantez şi în 10 ani va avea ceva care să-i amintească de prima aniversare".

Jamie's Kitchen a înregistrat un succes uriaş în Statele Unite, unde a avut cinci ediţii consecutive în cadrul celebrei emisiuni *Today.* Milioane de telespectatori au văzut cum Jamie verifica dacă bezeaua s-a prins ţinând castronul deasupra capului. Dustin Hoffman, invitat în emisiune, a fost impresionat de această scenă şi a sugerat că ar vrea să folosească povestea lui Jamie într-un film. Succesul înregistrat de Jamie a atras şi interesul altui producător, dar tânărul bucătar este precaut şi nu vorbeşte despre acest proiect în detaliu.

Dar când Brad Pitt i-a cerut să zboare la Los Angeles şi să-i gătească o masă specială lui şi soţiei sale, Jennifer Aniston, în februarie 2004, n-a putut refuza, iar Jamie şi Jools au petrecut de minune cu noii lor prieteni.

Jamie şi Jools s-au hotărât să petreacă şase luni

în America, începând din ianuarie 2005. „E ideea soţiei mele, spune Jamie. îmi vorbeşte despre asta de patru ani.“ Cuplul planifică să se mute undeva la ţară, pe lângă New York, pentru a experimenta stilul de viaţă american. Lui Jamie i-ar plăcea să lanseze o versiune americană a emisiunii *Jamie's Kitchen.*

Dar planul pe termen lung al lui Jamie este să petreacă cât mai mult timp cu familia, să călătorească şi să muncească mai puţin. Datorită energiei şi entuziasmului de care dispune s-a trezit că munceşte mai tot timpul. La un moment dat, Jools a trebuit chiar să se uite pe siteul lui Jamie pentru a-i afla programul. Acum a învăţat să spună „Nu", iar recent a declarat „Nu scriu nicio carte şi nu fac nicio emisiune. O să lucrez doar la Fifteen, muncă de caritate, am să călătoresc, am să citesc câte ceva şi am să mă şi distrez."

Pe viitor, Jamie visează să aibă un pub în stil vechi, ca acela în care a crescut. „Cel mai bine mă simt lângă Cambridge, spune Jamie. Lângă râu, cu o micuţă grădină şi alimente provenite din acea zonă, servind 30 de oameni pe zi, fără nicio grabă. Peste cinci ani nu cred că voi mai apărea la tv şi alte lucruri de genul acesta. Mă văd alături de Jools, înconjuraţi de mulţi copii."

CUPRINS

CAPITOLUL UNU
Un debut precoce..... 5

CAPITOLUL DOI
O pereche fericită.....41

CAPITOLUL TREI
Tristeţe în familie şi bucurie pe malul râului ….57

CAPITOLUL PATRU
Descoperirea.....65

CAPITOLUL CINCI
De la Patten la Oliver. Anii de televiziune.....93

CAPITOLUL ŞASE
în sfârşit căsătorit.....105

CAPITOLUL ŞAPTE
Spectacolul continuă 120

CAPITOLUL OPT
Preparat de casă.....135

CAPITOLUL NOUĂ
Servind aşi.....143

CAPITOLUL ZECE
Eroul local ajunge vedetă internaţională.....154

CAPITOLUL UNSPREZECE
Punctul de fierbere.....171

CAPITOLUL DOISPREZECE
Impulsionarea vânzărilor 178

CAPITOLUL TREISPREZECE
Succesul naşte succes.....185

CAPITOLUL PAISPREZECE
întemeierea unei familii.....193

CAPITOLUL CINCISPREZECE
Confidenţial. Jamie 199

Editor: GRIGORE ARSENE
Redactor: RAZVAN NÂSTASE

CURTEA VECHE PUBLISHING
str. arh. Ion Mincu 11, Bucureşti
tel: (021)222 57 26, (021)222 47 65
redacţie: 0744 55 47 63
fax: (021)223 16 88
distribuţie: (021)222 25 36
e-mail: redactie@curteaveche.ro
internet: www.curteaveche.ro